



Revue de Presse

Mise à jour 27/01/2026

Année 2026.....	3
Année 2025.....	4
Année 2024.....	17
Année 2023.....	18
Année 2022.....	23
Année 2021.....	25
Année 2020.....	27
Année 2019.....	29
Année 2018.....	31
Année 2017.....	33
Année 2016.....	34
Année 2015.....	35
Année 2014.....	36
Année 2013.....	37
Année 2012.....	38
Format papier.....	39

Nombre d'articles par année

Année 2026	3
Année 2025	13
Année 2024	4
Année 2023	15
Année 2022	11
Année 2021	11
Année 2020	12
Année 2019	12
Année 2018	13
Année 2017	8
Année 2016	4
Année 2015	7
Année 2014	1
Année 2013	3
Année 2012	1
Format papier	15
Total	133

Année 2026

<https://www.ladepeche.fr/2025/03/13/tourisme-les-etudiants-ont-restitue-leur-feuille-de-route-12567076.php>

ladepeche.fr, 27/01/2026, *Cazères. Tourisme : Les étudiants ont restitué leur feuille de route*

<https://www.ladepeche.fr/2025/03/23/crise-climat-et-habitat-les-etudiants-en-tourisme-et-developpement-en-immersion-a-ax-les-thermes-avec-le-maire-dominique-fourcade-12588472.php>

ladepeche.fr, 27/01/2026, *Crise, climat et habitat : les étudiants en tourisme et développement en immersion à Ax-les-Thermes avec le maire Dominique Fourcade*

<https://www.gitesdoccitanie.fr/actualites/lexcellence-de-lenseignement-viticole-en-occitanie-couronnee-par-un-prestigieux-prix-europeen.html>

gitesdoccitanie.fr, *L'excellence de l'enseignement viticole en Occitanie couronnée par un prestigieux prix européen*



Revue de presse

Date de parution : 17 novembre 25

<https://www.vie-economique.com/actualites/a-toulouse-lanev-rejoint-le-reseau-europeen-recevin/>

— Haute-Garonne

À Toulouse, l'ANEV rejoint le réseau européen Recevin

Publié le 17/11/2025



Désignée Ville européenne du vin en 2023, Toulouse a été le théâtre de la signature du partenariat entre l'ANEV (Association nationale des élus de la vigne et du vin) et Recevin, réseau européen des Villes du vin.



© Helene Ressayres

À l'occasion du colloque annuel de l'ANEV (Association nationale des élus de la vigne et du vin) qui s'est tenu à Toulouse le 7 novembre, la France a rejoint officiellement le réseau européen des Villes du vin, Recevin. « Cette adhésion vient renforcer les échanges entre territoires viticoles et valoriser l'œnotourisme, le patrimoine et la transition écologique à l'échelle européenne », explique l'ANEV, présidée par Jean-François Portarrieu, député de la Haute-Garonne.

« Rejoindre Recevin, c'est inscrire la voix des élus français du vin dans un dialogue européen constructif. Ensemble, nous partageons la même ambition : faire vivre et reconnaître nos territoires viticoles comme des acteurs essentiels du développement durable, culturel, touristique et économique de l'Europe », a expliqué Jean-François Portarrieu.

...

La France intègre le réseau RECEVIN

Le **vendredi 7 novembre**, lors du colloque de l'**ANEV (Association Nationale des Élus de la Vigne et du Vin)** à Toulouse, la France a officiellement rejoint le **réseau européen des Villes du Vin (RECEVIN)**. Cette adhésion, signée par **Jean-François Portarrieu** (député de la Haute-Garonne) et **Christian Klinger** (sénateur du Haut-Rhin), co-présidents de l'ANEV, ainsi que par **Rosa Melchor Quiralte** (maire d'Alcázar de San Juan, Espagne), présidente de RECEVIN, marque une étape majeure pour la **coopération entre territoires viticoles européens**.

Ce partenariat vise à **renforcer les échanges autour de l'œnotourisme, du patrimoine viticole et de la transition écologique**, tout en valorisant le rôle du vin comme **levier de développement économique et culturel**.

...

↑ Crédit photo Hélène Ressayres

Un « Special Award » pour l'excellence pédagogique

Le **jeudi 6 novembre**, le **Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme d'Occitanie** et l'**ISTHIA** (Institut Supérieur du Tourisme, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation) ont reçu un « **Special Award** » décerné par **Iter Vitis**, un itinéraire culturel du Conseil de l'Europe. Cette distinction récompense leur **approche innovante de l'enseignement de la culture viticole** et leur rôle dans la transmission des savoirs autour du vin.

Ce prix s'inscrit dans le cadre d'un **nouveau concours européen dédié aux écoles**, visant à mettre en lumière les projets pédagogiques les plus exemplaires en matière d'éducation viticole. Une reconnaissance qui place Toulouse et l'Occitanie au cœur de la **formation des futurs professionnels du vin et du tourisme**.

<https://www.latribunedelhotellerie.com/toulouse-france-patrimoine-viticole-europeen-2025/>

HÔTELLERIE RESTAURATION NEWS R.H. RESSOURCES HUMAINES

Éducation, Toulouse | Le Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme d'Occitanie et l'ISTHIA à l'honneur

Les 6 et 7 novembre 2025, Toulouse s'est imposée comme un acteur clé de la valorisation du patrimoine viticole européen. Le Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme d'Occitanie et l'ISTHIA (Université Toulouse – Jean Jaurès) ont été récompensés par Iter Vitis, tandis que la France a officiellement rejoint le réseau européen des Villes du Vin (RECEVIN). Deux reconnaissances qui soulignent l'engagement de la France pour l'éducation, l'œnotourisme et la transition écologique.



crédit photo Hélène Ressayre

...

Le vin, un héritage vivant et fédérateur

Ces deux initiatives illustrent une **vision commune** : le vin n'est pas seulement un produit, mais un **patrimoine vivant** qui relie les territoires, les cultures et les générations. En intégrant des réseaux européens comme **Iter Vitis** et **RECEVIN**, la France et Toulouse confirment leur engagement pour une **Europe viticole durable, éducative et touristique**.

At a glance" 🗨️

Milestones : **Special Award** for ISTHIA & Lycée des Métiers (6 Nov. 2025); France joins **RECEVIN** (7 Nov. 2025).

Key Actors : ANEV, Iter Vitis, RECEVIN, Toulouse Métropole.

Highlights : Pedagogical excellence in wine culture; European cooperation on wine tourism and sustainability.

Upcoming : Strengthening of **wine heritage networks** and educational programs.

Commitment : Promoting **sustainable œnotourism** and cultural transmission.

<https://fr.hotel.report/events/le-lycee-hotelier-de-toulouse-et-listhia-recompenses-par-un-prix-europeen>

ARTICLE

Le Lycée hôtelier de Toulouse et l'Isthia récompensés par un prix européen

Ce jeudi 6 novembre à Toulouse, le Lycée hôtelier de Toulouse et l'Institut supérieur du tourisme, de l'hôtellerie et de l'alimentation (Isthia) de l'Université Toulouse-Jean Jaurès ont reçu un "Special Award" décerné par Emmanuelle Panke, présidente d'Iter Vitis, itinéraire culturel du Conseil de l'Europe, distinction européenne visant à «récompenser le travail de valorisation et de transmission des connaissances et du savoir-faire autour du vin».



Cet événement s'est déroulé en présence de Jean-François Portarrieu, député de Haute-Garonne, et de Christian Klinger, sénateur du Haut-Rhin, tous deux coprésidents de l'Association nationale des élus de la vigne et du vin (Anev), de Rosa Melchor, présidente de Recevin, Réseau européen des villes du vin et de représentants français et européens de la filière viticole. Depuis 2018, Iter Vitis récompense les initiatives innovantes et structurantes de préservation et de valorisation du patrimoine viticole à travers le concours européen Iter Vitis Awards.



Cultural route
of the Council of Europe
Itinéraire culturel
du Conseil de l'Europe



Revue de presse

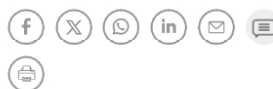
Date de parution : 12 novembre 25

https://www.touleco.fr/le-Lyce-Hotelier-de-Toulouse-et-l-Isthia-recompenses-par-un_48963

Le Lycée hôtelier de Toulouse et l'Isthia récompensés par un prix européen

Publié le mercredi 12 novembre 2025 à
19h00
par La Rédaction
dans la rubrique **En bref**.

Partager cet article



Ce jeudi 6 novembre à Toulouse, le Lycée hôtelier de Toulouse et l'Institut supérieur du tourisme, de l'hôtellerie et de l'alimentation (Isthia) de l'Université Toulouse-Jean Jaurès ont reçu un "Special Award" décerné par Emmanuelle Panke, présidente d'Iter Vitis, itinéraire culturel du Conseil de l'Europe, distinction européenne visant à « récompenser le travail de valorisation et de transmission des connaissances et du savoir-faire autour du vin ».

Cet événement s'est déroulé en présence de Jean-François Portarrieu, député de Haute-Garonne, et de Christian Klinger, sénateur du Haut-Rhin, tous deux coprésidents de l'Association nationale des élus de la vigne et du vin (Anev), de Rosa Melchor, présidente de Recevin, Réseau européen des villes du vin et de représentants français et européens de la filière viticole.

Depuis 2018, Iter Vitis récompense les initiatives innovantes et structurantes de préservation et de valorisation du patrimoine viticole à travers le concours européen Iter Vitis Awards.



TousPublics 

Agence de Relations Presse - Relations Publiques - Événementiel

<https://dis-leur.fr/enseignement-un-prix-europeen-recompense-la-pedagogie-viticole-en-occitanie/>

dis-leur.fr, 08/11/2025, *Enseignement : Un prix européen récompense la pédagogie viticole en Occitanie*

<https://dis-leur.fr/enseignement-un-prix-europeen-recompense-la-pedagogie-viticole-en-occitanie/>

dis-leur.fr, 08/11/2025, *Enseignement : Un prix européen récompense la pédagogie viticole en Occitanie*

<https://direct31.fr/2025/11/08/le-lycee-hotelier-et-listhia-recompenses-par-un-prix-europeen-pour-leur-engagement-en-faveur-de-la-culture-du-vin/>

direct31.fr, 08/11/2025, *Le Lycée Hôtelier de Toulouse et l'ISTHIA récompensés par un prix européen pour leur engagement en faveur de la culture du vin*

Des fourneaux aux amphis, le savoureux destin de Jean-Pierre Poulain, penseur de l'alimentation : "Je suis un ancien professeur de cuisine de l'école Toulouse qui a mal tourné"



Jean-Pierre Poulain, ici, à l'ISTHIA, sur le campus du Mirail. DDM, - Marc Salvat

l'essentiel

Ancien professeur de cuisine devenu sociologue, Jean-Pierre Poulain explore l'alimentation comme miroir des sociétés. Son parcours singulier, entre Toulouse et Kuala Lumpur, éclaire les enjeux culturels et scientifiques de nos manières de manger.

À la question : "Qui êtes-vous Jean-Pierre Poulain ?", le sociologue, figure majeure de la réflexion sur l'alimentation, répond sans hésiter et avec une pointe d'humour : "Je suis un ancien professeur de cuisine de l'école Toulouse qui a mal tourné".

Tout juste rentré de Malaisie, Jean-Pierre Poulain nous accueille devant l'ISTHIA (Institut supérieur de l'hôtellerie, du tourisme et de l'alimentation), sur le campus de l'**Université Jean-Jaurès**, d'une poignée de main franche et d'un sourire avenant. Il nous entraîne aussitôt dans son bureau où, par pile, des mémoires (ceux de ses élèves) et des livres (les siens) s'amoncellent sur une table. Professeur émérite à l'université Toulouse-II, Jean-Pierre Poulain dirige des thèses et poursuit activement ses recherches.

Parallèlement, l'enseignant-chercheur passe la moitié de l'année à Kuala-Lumpur, à la Taylor's University, où il est titulaire de la chaire "Food Studies". Cette double affiliation date de 2012. "Nous avons créé là-bas une filière universitaire dédiée à l'enseignement hôtelier, du tourisme et de l'alimentation, allant jusqu'au doctorat, sur le modèle de ce que nous avons développé à l'**Université Jean-Jaurès** en France", explique-t-il.

Un père charcutier-traiteur

Jean-Pierre Poulain, figure majeure de la sociologie de l'alimentation, a un parcours singulier puisqu'avant de penser la cuisine, il l'a pratiquée. Né le 1er janvier 1956 à Tulle, en Corrèze, le sociologue grandit dans une famille de métiers de bouche. "Mon père était charcutier-traiteur, mon oncle pâtissier et ma tante restauratrice." Lorsque j'étais gamin, ça allait de soi, pour mes parents, que j'allais être le successeur", raconte-t-il.

Par respect pour l'histoire familiale, Jean-Pierre Poulain choisit de rester d'une certaine façon dans le berceau mais en optant pour l'enseignement. Il se retrouve ainsi au lycée hôtelier de Toulouse où il sera professeur de cuisine et professeur chef de travaux. En parallèle, il poursuit secrètement des études de psychologie, sociologie et philosophie. Il rencontre "un peu par hasard" Edgar Morin, à la fac de Jussieu, qui dirigera sa thèse « Anthroposociologie de la cuisine et des manières de table ».

Dès l'âge de 15 ans, et grâce à un cousin qui étudiait la philosophie et l'encouragea, Jean-Pierre Poulain avait une idée très claire de ce qu'il voulait faire : ce qu'il fait encore aujourd'hui, avec la même conviction : s'intéresser aux populations d'hier et d'aujourd'hui par le prisme de l'alimentation. Le fait d'être passé par les fourneaux lui donne un recul précieux et une compréhension directe du sujet. "L'alimentation, c'est un lieu de lecture formidable pour comprendre les transformations des sociétés, leur diversité et un certain nombre de crises", dont celle de l'obésité.

À Kuala Lumpur, Jean-Pierre Poulain dispense son enseignement dans la langue de Shakespeare, sans difficultés, "même si ma fille me dit que je parle mal l'anglais", s'amuse-t-il. Et de préciser : "J'enseigne la méthodologie de recherche et les études alimentaires en tenant compte des contextes sociaux variés." Il adapte ses méthodes à 37 nationalités différentes, venues de toute l'Asie du Sud-Est. Et tous les ans, ce sont près de 350 étudiants qui sortent diplômés grâce à ce partenariat. Cette collaboration contribue aussi à faire rayonner la culture française par le prisme de la gastronomie. Après l'Asie, l'ISTHIA prévoit d'ouvrir en septembre prochain une antenne dans le sud de l'Inde, au Kerala, à la Mahatma Gandhi University.

Un bon cuistot amateur de bonne chère

Aujourd'hui, à 69 ans, la plus grande fierté professionnelle de Jean-Pierre Poulain reste la publication de son ouvrage "Sociologie de l'alimentation", en 2002 et traduit en six langues. Ce livre fait aujourd'hui référence dans le champ des sciences sociales.

En plus d'être un fin analyste, Jean-Pierre Poulain reste un bon vivant, friand de bonne chère. Il a toujours un joli tour de main en cuisine où son plat favori reste le lièvre en « cabessal ». "C'est un civet avec des boulettes, un plat typique du Limousin", détaille-t-il. Le sociologue aime cuisiner, avec une passion toute particulière pour les terrines. "Ce n'est pas une corvée même si je n'ai pas le talent pour être un très grand chef, c'est clair. Mais je sais comprendre ce qu'ils font, apprécier leur travail et en parler". Et le transmettre avec un enthousiasme contagieux.



PORTRAIT DU DIMANCHE

Des fourneaux aux amphis, le savoureux destin de Jean-Pierre Poulain

Ancien professeur de cuisine devenu sociologue, Jean-Pierre Poulain explore l'alimentation comme miroir des sociétés. Son parcours singulier, entre Toulouse et Kuala Lumpur, éclaire les enjeux culturels et scientifiques de nos manières de manger.

À la question : « Qui êtes-vous Jean-Pierre Poulain ? », le sociologue, figure majeure de la réflexion sur l'alimentation, répond sans hésiter et avec une pointe d'humour : « Je suis un ancien professeur de cuisine de l'école Toulouse qui a mal tourné ».

Tout juste rentré de Malaisie, Jean-Pierre Poulain nous accueille devant l'ISTHIA (Institut supérieur de l'hôtellerie, du tourisme et de l'alimentation), sur le campus de l'Université Jean-Jaurès, d'une poignée de main franche et d'un sourire avenant. Il nous entraîne aussitôt dans son bureau où, par pile, des mémoires (ceux de ses élèves) et des livres (les siens) s'amoncellent sur une table. Professeur émérite à l'université Toulouse-II, Jean-Pierre Poulain dirige des thèses et poursuit activement ses recherches.

Parallèlement, l'enseignant-chercheur passe la moitié de l'année à Kuala Lumpur, à la Taylor's University, où il est titulaire de la chaire « Food Studies ». Cette double affiliation date de 2012. « Nous avons créé là-bas une filière universitaire dédiée à l'enseignement hôtelier, du tourisme et de l'alimentation, allant jusqu'au doctorat, sur le modèle de ce que nous avons développé à l'Université Jean-Jaurès en France », explique-t-il.

« L'alimentation est un lieu de lecture formidable pour comprendre les transformations des sociétés, leur diversité et un certain nombre de crises. »

Un père charcutier-traiteur

Jean-Pierre Poulain, figure majeure de la sociologie de l'alimentation, a un parcours singulier puisqu'avant de penser la cuisine, il l'a pratiquée. Né le 1er janvier 1956 à Tulle, en Corrèze, le sociologue grandit dans une famille de métiers de bouche. « Mon père était charcutier-traiteur, mon oncle pâtissier et ma tante restauratrice. » Lorsque j'étais gamin, ça allait de soi, pour mes parents, que j'allais être le successeur », raconte-t-il.

Par respect pour l'histoire familiale, Jean-Pierre Poulain choisit de rester d'une certaine façon dans le bercail mais en optant pour l'enseignement. Il se retrouve ainsi au

lycée hôtelier de Toulouse où il sera professeur de cuisine et professeur chef de travaux. En parallèle, il poursuit secrètement des études de psychologie, sociologie et philosophie. Il rencontre « un peu

par hasard » Edgar Morin, à la fac de Jussieu, qui dirigera sa thèse « Anthroposociologie de la cuisine et des manières de table ».

Dès l'âge de 15 ans, et grâce à un cousin qui étudiait la philosophie et l'encouragea, Jean-Pierre Poulain avait une idée très claire de ce qu'il voulait faire : ce qu'il fait encore aujourd'hui, avec la même conviction : s'intéresser aux populations d'hier et d'aujourd'hui par le prisme de l'alimentation. Le



Jean-Pierre Poulain, ici, à l'ISTHIA, sur le campus du Mirail. / DDM, - Marc Salvat

fait d'être passé par les fourneaux lui donne un recul précieux et une compréhension directe du sujet. « L'alimentation, c'est un lieu de lecture formidable pour comprendre les transformations des sociétés, leur diversité et un certain nombre de crises », dont celle de l'obésité.

À Kuala Lumpur, Jean-Pierre Pou-

lain dispense son enseignement dans la langue de Shakespeare, sans difficultés, « même si ma fille me dit que je parle mal l'anglais », s'amuse-t-il. Et de préciser : « J'enseigne la méthodologie de recherche et les études alimentaires en tenant compte des contextes sociaux variés. » Il adapte ses méthodes à 37 nationalités différentes,

venues de toute l'Asie du Sud-Est. Et tous les ans, ce sont près de 350 étudiants qui sortent diplômés grâce à ce partenariat. Cette collaboration contribue aussi à faire rayonner la culture française par le prisme de la gastronomie. Après l'Asie, l'ISTHIA prévoit d'ouvrir en septembre prochain une antenne dans le sud de l'Inde, au

EN DATES

1er janvier 1956 : Naissance de Jean-Pierre Poulain à Tulle.
1972 : Il entre à l'Ecole hôtelière de Toulouse.
1985 : Soutenance de sa thèse.
2007 : Il devient professeur d'université, à la fac du Mirail.
2012 : Il est titulaire de la chaire « Food Studies » en Malaisie.
2018 : Il publie le « Dictionnaire des cultures alimentaires ».

Kerala, à la Mahatma Gandhi University.

Un bon cuisinier amateur de bonne chère

Aujourd'hui, à 69 ans, la plus grande fierté professionnelle de Jean-Pierre Poulain reste la publication de son ouvrage « Sociologie de l'alimentation », en 2002 et traduit en six langues. Ce livre fait aujourd'hui référence dans le champ des sciences sociales.

En plus d'être un fin analyste, Jean-Pierre Poulain reste un bon vivant, friand de bonne chère. Il a toujours un joli tour de main en cuisine où son plat favori reste le lièvre en « cabessal ». « C'est un civet avec des boulettes, un plat typique du Limousin », détaille-t-il. Le sociologue aime cuisiner, avec une passion toute particulière pour les terrines. « Ce n'est pas une corvée même si je n'ai pas le talent pour être un très grand chef, c'est clair. Mais je sais comprendre ce qu'ils font, apprécier leur travail et en parler ». Et le transmettre avec un enthousiasme contagieux.

Sophie Vigroux

<https://www.azinat.com/2025/03/les-rencontres-montagne-zero-dechet-arrivent-en-ariege/>

azinat.com, 11/03/2025, *Les rencontres Montagne zéro déchet arrivent en Ariège*

<https://medialot.fr/cahors-les-candidatures-sont-ouvertes-pour-le-master-gastronomie-vins-cultures-et-societes/>

medialot.fr, 17/03/2025, *Cahors : Les candidatures sont ouvertes pour le Master Gastronomie, Vins, Cultures et Sociétés*

<https://www.azinat.com/2025/03/les-rencontres-montagne-zero-dechet-arrivent-en-ariege/>

azinat.com, 11/03/2025, *Les rencontres Montagne zéro déchet arrivent en Ariège*

<https://www.petiterepublique.com/2025/03/03/coeur-de-garonne-une-enquete-touristique-riche-denseignement/>

petiterepublique.com, 03/03/2025, *Cœur de Garonne : Une enquête touristique riche d'enseignement*

Année 2024

<https://www.ffrandonnee.fr/s-informer/actualites/des-etudiants-en-master-sur-les-sentiers-du-tarasconnais>

ffrandonnee.fr, 22/09/2024, *Des étudiants en master sur les sentiers du Tarasconnais*

<https://www.montagnes-magazine.com/actus-un-diplome-universitaire-devenir-gardien-refuge>

montagnes-magazine.com, 21/08/2024, *Un diplôme universitaire pour devenir gardien de refuge*

<https://www.chaireunesco-adm.com/No2-L-alimentation-des-jeunes-generations-depasser-les-stereotypes>

chaireunesco-adm.com, 06/2024, *N°2 / L'alimentation des jeunes générations : dépasser les stéréotypes*

<https://www.agrobiosciences.org/intervenants/article/pierre-torrente>

agrobiosciences.org, 04/04/2024, *Pierre Torrente*

Année 2023

<https://www.haute-garonne.fr/actualite/assises-tourisme>

haute-garonne.fr, 07/12/2023, *Premières Assises du tourisme durable*

<https://espace-presse.haute-garonne.fr/invitation-presse-premieres-assises-du-tourisme-durable-du-departement-de-la-haute-garonne-lundi-4-et-mardi-5-decembre-hotel-du-departement/>

espace-presse.haute-garonne.fr, 01/12/2023, *INVITATION PRESSE // Premières Assises du Tourisme durable du Département de la Haute-Garonne – Lundi 4 et mardi 5 décembre – Hôtel du Département*

<https://www.ladepeche.fr/2023/11/14/explorer-lavenir-du-tourisme-de-lhotellerie-et-lalimentation-11578692.php>

ladepeche.fr, 14/11/2023, *Foix. Explorer l'avenir du tourisme, de l'hôtellerie et l'alimentation*

<https://kapitalis.com/tunisie/2023/10/17/la-diversite-des-cultures-alimentaires-theme-dun-colloque-a-beit-al-hikma/>

kapitalis.com, 17/10/2023, *La diversité des cultures alimentaires, thème d'un colloque à Beit Al-Hikma*

<https://www.espacemanager.com/colloque-sur-la-diversite-des-cultures-alimentaires-beit-al-hikma.html>

espacemanager.com, 14/10/2023, *Colloque sur la diversité des cultures alimentaires à Beit al-Hikma*

<https://www.lyoncapitale.fr/culture/un-spectacle-incandescent-entre-danse-et-science>

lyoncapitale.fr, 07/10/2023, *Un spectacle incandescent, entre danse et science*

<https://medialot.fr/cahors-la-rentree-au-menu-du-centre-universitaire-maurice-faure/>

medialot.fr, 04/10/2023, *Cahors : La rentrée au menu du centre universitaire Maurice Faure*

<https://www.grandes-cuisines.com/dossiers-enquetes/ressources-humaines-bien-recruter-former-et-manager/>

grandes-cuisines.com, juillet – août – septembre 2023, *Ressources humaines : Bien recruter, former et manager*

https://actu.fr/occitanie/cahors_46042/cahors-ville-universitaire-adaptee-aux-potentialites-du-lot_60136577.html

actu.fr, 30/09/2023, *Cahors, ville universitaire adaptée aux potentialités du Lot*

<https://www.ladepeche.fr/2023/08/21/une-balade-a-la-decouverte-de-la-nature-au-dessus-des-toits-11406470.php>

ladepeche.fr, 21/08/2023, *Foix. Une balade à la découverte de la nature au-dessus des toits*

<https://www.ladepeche.fr/2023/04/14/foix-les-etudiants-en-tourisme-creent-des-sites-internet-pour-lhackathon-11133939.php>

ladepeche.fr, 14/04/2023, *Foix : les étudiants en tourisme créent des sites Internet pour l'Hackathon*

<https://www.art-grandest.fr/actualites/toutes-les-actualites/le-tourisme-des-jeunes-a-l-horizon-2030>

art-grandest.fr, 12/04/2023, *Le tourisme des jeunes à l'horizon 2030*

<https://www.letudiant.fr/educpros/actualite/un-reseau-national-des-ecoles-universitaires-de-tourisme-pour-apporter-des-solutions-a-des-metiers-en-tension.html>

letudiant.fr, 29/03/2023, *Un réseau national des écoles universitaires de tourisme pour apporter des solutions à des métiers en tension*

<https://www.univ-angers.fr/fr/acces-directs/facultes-et-instituts/ufr-esthua-tourisme-et-culture/actualites/actus-2023/le-reseau-des-ecoles-universitaires-de-tourisme-un-reseau-de-formations-d-excellence.html#!>

univ-angers.fr, 03/2023, *Le Réseau des Écoles Universitaires de Tourisme - un réseau de formations d'excellence en Tourisme*

<https://www.univ-angers.fr/fr/acces-directs/facultes-et-instituts/ufr-esthua-tourisme-et-culture/actualites/actus-2023/le-reseau-des-ecoles-universitaires-de-tourisme-un-reseau-de-formations-d-excellence.html>

univ-angers.fr, 17/03/2023, *Le Réseau des Écoles Universitaires de Tourisme - un réseau de formations d'excellence en Tourisme*

<https://start.lesechos.fr/apprendre/universites-ecoles/formation-en-tourisme-universites-et-ecoles-se-mettent-en-ordre-de-bataille-pour-clarifier-loffre-1916877>

start.lesechos.fr, 17/03/2023, *Formation en tourisme : universités et écoles se mettent en ordre de bataille pour clarifier l'offre*



VIDEO. Le projet d'un parc à thème autour de d'Artagnan se concrétise dans le Gers

Publié le 23 février 2023, mis à jour le 23 février 2023

Écouter cet article by ETX Studio 00:00/03:17

Après quelques difficultés, le parc d'Artagnan de Guillaume Roche semble être sur la bonne voie. Les premiers spectacles auront lieu en

2024, les travaux sont lancés.

matériaux pour les extérieurs et une dizaine de personnes œuvre sur place pour tout préparer », soutient Guillaume Roche. À Toulouse, le dossier est également entre les mains de l'Institut Supérieur du Tourisme de l'Hôtellerie et de l'Alimentation (ISTHIA), où des groupes de travail se penchent sur les retombées en matière de tourisme, dans le cadre de leurs études.

Manque de considération

« Beaucoup de personnes s'arrêtent dans le village et viennent pour observer les rapaces en se demandant si c'est ouvert au public », confie le maître fauconnier. D'autres, s'impatientent de l'ouverture du parc. Mais, Guillaume Roche regrette tout de même un manque de soutien et de considération des élus, du département et de la région. « Ils souhaitent redynamiser le Gers mais

En fin de matinée, il est l'heure de nourrir la cinquantaine de rapaces qui attendent sagement leur repas à Gazax-et-Baccarisse, sur le terrain du futur parc d'Artagnan. Le projet est en réflexion depuis deux décennies dans la tête de Guillaume Roche, que l'on ne présente plus. Le maître fauconnier et ancien cascadeur est pourtant sur le point de réussir son pari fou de créer un parc à thème autour du célèbre mousquetaire Gascon. « C'est un rêve pour moi, j'ai toujours aimé ces animaux », lâche-t-il. Mais pour cela, il aura fallu dépenser quelques millions d'euros et trouver une vingtaine d'hectares de terrain

un projet comme celui-là ne les intéresse visiblement pas », indique-t-il. Parti de rien, le cascadeur se démène pour que tout soit fin prêt d'ici juin 2024.

Mais, ce dernier prend tout de même des précautions. « Ça ne sert à rien d'aller trop vite, on va faire les choses progressivement », précise-t-il. Il commencera par un spectacle, autour de la figure du célèbre mousquetaire, puis deux, puis trois. Prochaine étape ? Préparer la piste, les gradins, le parking et le reste des commodités.

« Si tout se passe comme prévu, on pourra ensuite se lancer dans le parc animalier », explique Guillaume Roche. Démarche historique, écologique mais également préventive : « on souhaite avant tout, sensibiliser sur la cause animale. »

C'est chose faite. Mais très vite, les choses se sont compliquées pour le chef de file de la SARL « Les Ailes de Gascogne » et pour le projet. Hausse du coût des matériaux, retards sur les livraisons, sécheresse : les problèmes se sont accumulés et l'ouverture prévue initialement en juin 2023 a été mise à mal. Mais pour le début de cette nouvelle année, le parc semble être sur la bonne voie.



20 hectares seront consacrés au parc. DDM - A.B

« Nous avons construit les écuries pour les chevaux, nous avons reçu les



Les animaux sont cajolés par une dizaine de personnes. DDM - A.B

En parallèle, l'équipe continue sa tournée estivale et propose des stages avec un fauconnier. En juin, le Gers et d'Artagnan seront fièrement représentés à Monaco, devant sa majesté, au sein même du palais, pour faire découvrir une partie du spectacle sur d'Artagnan. Une occasion de « faire connaître le département mais surtout de faire un peu de pub pour le parc », lâche Guillaume Roche en souriant.

Les activités des Aigles de Gascogne sont à découvrir sur leur [site](#).

Vidéo via ce lien

<https://www.ladepeche.fr/2023/02/23/video-dans-le-gers-le-projet-dun-parc-a-theme-autour-de-dartagnan-se-concretise-11016843.php>
Site officiel les Aigles de Gascogne <https://www.lesaiglesdegascogne.com/>

<https://www.ladepeche.fr/2023/02/18/le-centre-universitaire-de-foix-ouvre-ses-portes-au-public-ce-samedi-18-fevrier-11006796.php>

ladepeche.fr, 18/02/2023, *Le centre universitaire de Foix ouvre ses portes au public ce samedi 18 février*

Année 2022

<https://www.azinat.com/2022/12/orlu-le-projet-neousmont-commence-son-parcours/>

azinat.com, 19/12/2022, *Orlu : Le projet NEOUSMONT, commence son parcours*

<https://www.azinat.com/2022/12/foix-au-salon-de-letudiant-en-andorre/>

azinat.com, 05/12/2022, *Le Centre Universitaire de Foix au Salon de l'Étudiant en Andorre !*

<https://www.ladepeche.fr/2022/10/02/la-mairie-dax-veut-obtenir-le-label-famille-plus-10707151.php>

ladepeche.fr, 02/10/2022, *Ax-les-Thermes. La mairie d'Ax veut obtenir le label "Famille Plus"*

<https://www.touleco.fr/Hotellerie-restauration-Le-groupe-HIS-et-l-ISTHIA-signent-une,34538>

touleco.fr, 13/06/2022, *Hôtellerie-restauration. Le groupe HIS et l'Isthia signent une convention de partenariat*

<https://www.azinat.com/2022/05/nattur-clap-de-fin-pour-le-programme-europeen-de-cooperation-transfrontaliere/>

azinat.com, 27/05/2022, *NATTUR : Clap de fin pour le programme européen de coopération transfrontalière*

<https://www.ladepeche.fr/2022/05/26/apres-4-ans-dexistence-le-projet-nattur-sarrete-10319205.php>

ladepeche.fr, 26/05/2022, *Après 4 ans d'existence, le projet Nattur s'arrête*

<https://www.tourisme-espaces.com/actualites/juridique-20220427-754-celine-pauly-est-nouvelle-directrice-office-tourisme-salon-provence.html>

tourisme-espaces.com, 27/04/2022, *Céline Pauly est la nouvelle directrice de l'office de tourisme de Salon-de-Provence*

<https://www.ladepeche.fr/2022/04/22/les-idees-des-etudiants-de-listhia-au-musee-du-textile-10251267.php>

ladepeche.fr, 22/04/2022, *Lavelanet. Les idées des étudiants de l'Isthia au musée du Textile*

<https://www.azinat.com/2022/04/musee-du-textile-des-propositions-de-mediation-par-les-etudiants-de-listhia/>

azinat.com, 20/04/2022, *Musée du textile : des propositions de médiation par les étudiants de l'ISTHIA*

<https://gazette-ariegeoise.fr/une-journee-portes-ouvertes-au-centre-universitaire-de-foix/>

gazette-ariegeoise.fr, 17/02/2022, *Une journée portes ouvertes au Centre universitaire de Foix*

<https://www.azinat.com/2022/01/le-centre-universitaire-de-lariege-ouvre-ses-portes-le-19-fevrier/>

azinat.com, 31/01/2022, *Le Centre Universitaire de l'Ariège ouvre ses portes le 19 février*

Année 2021

<https://www.snacking.fr/actualites/tendances/5880-Le-Synerg-Infos-est-paru-a-consulter-aussi-en-ligne-et-en-version-feuilletable/>

snacking.fr, 22/12/2021, *Le Synerg Infos est paru, à consulter aussi en ligne et en version feuilletable*

<https://www.toulemploi.fr/Occitanie-les-formations-fleurissent-a-l-Isthia,32545>

toulemploi.fr, 06/12/2021, *Occitanie : les formations fleurissent à l'Isthia !*

<https://www.ladepeche.fr/2021/11/19/les-pros-a-la-rencontre-des-etudiants-9936477.php>

ladepeche.fr, 19/11/2021, *Foix. Les "pros" à la rencontre des étudiants*

<https://www.azinat.com/2021/11/vous-adorez-lariege-olivia-vous-invite-a-devenir-explorateur/>

azinat.com, 17/11/2021, *Vous adorez l'Ariège ? Olivia vous invite à devenir explorateur !*

<https://medialot.fr/cahors-la-rentree-au-menu-du-centre-universitaire-maurice-faure/>

medialot.fr, 04/10/2021, *Cahors : La rentrée au menu du centre universitaire Maurice Faure*

https://actu.fr/occitanie/cahors_46042/lot-la-1-er-promotion-du-master-gastronomie-vins-cultures-et-societes-a-fait-sa-rentree-a-cahors_45314178.html

actu.fr, 30/09/2021, *Lot. La 1er promotion du master « Gastronomie, Vins, Cultures et Sociétés » a fait sa rentrée à Cahors*

<https://gazette-ariegeoise.fr/rentree-universitaire-un-guide-pour-les-etudiants-du-campus-de-foix/>

gazette-ariegeoise.fr, 27/09/2021, *Rentrée universitaire : un guide pour les étudiants du campus de Foix*

<https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/formation-ecole/2021-07/nouvelle-formation-de-techniciens-specialises-en-grande-cuisine-a-l-isthia.htm>

lhotellerie-restauration.fr, 09/07/2021, *Nouvelle formation de techniciens spécialisés en grande cuisine à l'Isthia*

<https://www.ladepeche.fr/2021/04/09/une-nouvelle-directrice-adjointe-a-loffice-de-tourisme-9477219.php>

ladepeche.fr, 09/04/2021, *Mauvezin. Une nouvelle directrice adjointe à l'office de tourisme*

<https://medialot.fr/cahors-deux-nouveaux-masters-au-programme-en-septembre-2021/>

medialot.fr, 10/02/2021, *Cahors : Deux nouveaux Masters au programme en septembre 2021*

<https://www.ladepeche.fr/2021/01/18/quelques-etudiants-de-retour-sur-le-campus-9317865.php>

ladepeche.fr, 18/01/2021, *Quelques étudiants de retour sur le campus de Foix*

Année 2020

<https://www.ladepeche.fr/2020/12/28/canoe-kayak-comment-foix-compte-attirer-les-sportifs-internationaux-pour-les-jo-2024-9281889.php>

ladepeche.fr, 28/12/2020, *Canoe-kayak : comment Foix compte attirer les sportifs internationaux pour les J.O. 2024*

<https://www.ladepeche.fr/2020/12/19/des-colis-de-noel-pour-la-croix-rouge-par-les-etudiants-9266771.php>

ladepeche.fr, 19/12/2020, *Foix. Des colis de Noël pour la Croix-Rouge par les étudiants*

<https://www.ladepeche.fr/2020/11/27/television-lariege-fait-un-carton-grace-a-lemission-des-racines-et-des-ailes-9223929.php>

ladepeche.fr, 27/11/2020, *Télévision : l'Ariège fait un carton grâce à l'émission « Des Racines et des Ailes*

<https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/hotellerie/2020-10/ortus-naissance-d-une-belle-adresse-a-toulouse.htm>

L'Hôtellerie Restauration, 17/11/2020, *Ortus : naissance d'une belle adresse à Toulouse*

<https://www.ladepeche.fr/2020/11/09/campus-des-cours-et-des-travaux-diriges-en-presentiel-a-partir-de-ce-lundi-9190587.php>

ladepeche.fr, 09/11/2020, *Foix. Campus : des cours et des travaux dirigés en présentiel à partir de ce lundi*

<https://www.lindependant.fr/2020/10/10/castelnaudary-un-ptit-tour-au-bout-du-monde-avec-guillaume-et-valentine-9131024.php>

lindependant.fr, 10/10/2020, *Castelnaudary : un p'tit tour au bout du monde, avec Guillaume et Valentine*

<https://www.ladepeche.fr/2020/09/16/les-effectifs-de-listhia-sont-en-progression-dune-annee-a-lautre-9073934.php>

ladepeche.fr, 16/09/2020, *Foix : "Les effectifs de l'Isthia sont en progression d'une année à l'autre"*

<https://www.ladepeche.fr/2020/03/24/cours-en-ligne-le-campus-de-foix-a-tout-prevu,8815962.php>

ladepeche.fr, 24/03/2020, *Cours en ligne : le campus de Foix a tout prévu*

<https://www.ladepeche.fr/2020/02/27/ce-vendredi-listhia-fait-son-gala,8759392.php>

ladepeche.fr, 27/02/2020, Foix. *Ce vendredi, l'Isthia fait son gala*

<https://www.univers.fr/rennes/conference-autour-de-la-nutrition-les-1000-premiers-jours-de-lenfant-centre-social-bellefontaine-2020-03-17/>

Unidivers, 25/02/2020, *Conférence autour de la nutrition : les 1000 premiers jours de l'enfant Centre social Bellefontaine Toulouse*

<https://www.ladepeche.fr/2020/02/25/office-de-tourisme-nouvelles-orientations,8754193.php>

ladepeche.fr, 25/02/2020, Auterive. *Office de tourisme : nouvelles orientations*

<https://www.univers.fr/rennes/repas-debat-toulouse-2020-01-30/>

Unidivers, 08/01/2020, *Repas-débat Toulouse*

Année 2019

<https://www.ladepeche.fr/2019/12/04/andre-daguin-avait-recu-une-vache-dans-son-restaurant-etoile,8581611.php>

ladepeche.fr, 04/12/2019, *André Daguin avait reçu une vache dans son restaurant étoilé*

<https://www.ladepeche.fr/2019/11/27/le-pnr-des-pyrenees-ariegeoises-travaille-sur-le-developpement-de-sa-marque,8565324.php>

ladepeche.fr, 27/11/2019, *Le PNR des Pyrénées ariégeoises travaille sur le développement de sa marque*

<https://www.ladepeche.fr/2019/11/26/pyrenees-cathares-ne-pas-rater-lavion-de-le-tourisme,8563065.php>

ladepeche.fr, 26/11/2019, *Lavelanet. Pyrénées cathares : ne pas rater l'avion de l'e-tourisme*

<https://www.azinat.com/2019/09/foix-le-campus-des-metiers-du-tourisme-pyrenees-fait-sa-rentree/>

Azinat, 23/09/2019, *Foix : Le Campus des Métiers du Tourisme Pyrénéen fait sa rentrée*

<https://www.ladepeche.fr/2019/09/19/tourisme-pyreneen-le-campus-se-met-en-ordre-de-marche,8423886.php>

ladepeche.fr, 19/09/2019, *Foix. Tourisme pyrénéen : le campus se met en ordre de marche*

<https://www.ladepeche.fr/2019/09/07/etudiants-la-chasse-au-logement-a-foix,8399242.php>

ladepeche.fr, 07/09/2019, *Étudiants : la chasse au logement à Foix*

<https://www.ladepeche.fr/2019/07/16/les-agents-ont-fete-la-fin-de-lannee-universitaire,8315034.php>

ladepeche.fr, 16/07/2019, *Foix. Les agents ont fêté la fin de l'année universitaire*

<https://www.ladepeche.fr/2019/04/16/tourisme-une-etudiante-un-guide,8133949.php>

ladepeche.fr, 16/04/2019, *Auterive. Tourisme : Une étudiante, un guide*

<https://france3-regions.francetvinfo.fr/occitanie/haute-garonne/toulouse/toulouse-association-fourchette-restaurateur-unis-autour-maladie-alzheimer-1655706.html>

France 3 régions, 15/04/2019, *Toulouse : l'association "Le Sans Fourchette" et un restaurateur unis autour de la maladie d'Alzheimer*

<https://www.ladepeche.fr/2019/04/13/vieillesse-handicap-un-repas-etoile-pour-les-sans-fourchette,8129202.php>

ladepeche.fr, 13/04/2019, *Toulouse. Vieillesse, handicap : un repas étoilé pour les « sans fourchette »*

<https://www.azinat.com/2019/04/emagma-et-listhia-ensemble-pour-le-hackathon-des-etudiants-du-numerique-a-foix/>

Azinat.com TV, 02/04/2019, *EMAGMA et l'Isthia ensemble pour le hackathon des étudiants du numérique à Foix*

<https://www.ladepeche.fr/2019/03/25/restaurants-faites-la-queue-et-attendez,8089086.php>

ladepeche.fr, 25/03/2019, *Toulouse. Ces restaurants toulousains où les clients sont prêts à faire la queue pour manger*

Année 2018

<https://www.ladepeche.fr/article/2018/10/23/2893796-le-batiment-historique-de-l-universite-de-foix-sera-renove.html>

ladepeche.fr, 23/10/2018, *Le bâtiment historique de l'université de Foix sera rénové*

https://www.tourmag.com/Formation-Cyrille-Laporte-eludirecteur-du-ISTHIA_a95178.html

TourMaG.com, 21/09/2018, *Formation : Cyrille Laporte élu directeur du ISTHIA*

<https://www.20minutes.fr/societe/2294635-20180622-viande-chien-comment-tradition-culinaire-peut-devenir-taboue>

20 minutes, 22/06/18, *Viande de chien : Comment une tradition culinaire peut-elle devenir taboue ?*

<https://www.studyrama.com/formations/choisir-sa-ville-pour-etudier/etudier-a-toulouse/l-universite-toulouse-jean-jaures-propose-un-panel-de-104667>

Studyrama, 28/05/2018, *L'université Toulouse Jean-Jaurès propose un panel de formations variées*

<https://lepetitjournal.com/nouvelle-caledonie/actualites/creation-de-luniversite-nationale-du-vanuatu-228459>

Le Petit Journal, 18/04/2018, *Création de l'Université Nationale du Vanuatu*

<https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/formation-ecole/2018-01/l-isthia-forme-les-managers-de-demain-depuis-30-ans.htm>

L'Hôtellerie Restauration, 02/02/2018, *L'Isthia forme les managers de demain depuis 30 ans*

<https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/formation-ecole/2018-02/la-31eme-edition-de-cadr-hotel-tient-toutes-ses-promesses.htm>

L'Hôtellerie Restauration, 01/02/2018, *La 31ème édition de Cadr'Hôtel tient toutes ses promesses*

<http://www.lacuisinepro.fr/chrcollectifs/isthia-a-souffle-ses-30-bougies/>

La Cuisine Pro, 30/01/2018, *L'Isthia a soufflé ses 30 bougies*

<https://www.ladepeche.fr/article/2018/01/26/2729219-l-isthia-fete-son-trentieme-anniversaire-ce-vendredi.html>

ladepeche.fr, 26/01/2018, *Foix. L'Isthia fête son trentième anniversaire ce vendredi à Jean-Jaurès*

<https://certop.cnrs.fr/isthia-fete-ses-30-ans-vendredi-26-janvier-2018/>

CERTOP, 25/01/2018, *L'ISTHIA fête ses 30 ans*

<https://www.ladepeche.fr/article/2018/01/25/2728785-universite-jean-jaures-ecole-toulousaine-avant-garde-metiers-tourisme.html>

ladepeche.fr, 25/01/2018, *Toulouse. Université Jean Jaurès : l'école toulousaine à l'avant-garde des métiers du tourisme*

<https://www.ladepeche.fr/article/2018/01/25/2728793-michel-bras-chef-etoile-president-conseil-administration-isthia-approche-visionnaire.html>

ladepeche.fr, 25/01/2018, *Toulouse. Michel Bras, Chef étoilé et président du conseil d'administration de l'Isthia : « Une approche visionnaire de la nourriture »*

<https://www.letudiant.fr/bac/quel-s-metier-s-pour-pauline-en-terminale-es.html>

L'Etudiant, 17/01/2018, *Quel(s) métier(s) pour Pauline, en terminale ES ?*

Année 2017

<https://www.occitanie-tribune.com/articles/5406/haute-garonne-haute-garonne-toulouse-dimanche-en-politique-au-salon-regal-dimanche-decembre-sur-france>

Occitanie Tribune, 12/12/2017, *Haute-Garonne - HAUTE - GARONNE - TOULOUSE - DIMANCHE EN POLITIQUE au SALON REGAL Dimanche 17 décembre sur FRANCE 3*

<https://www.letudiant.fr/lycee/terminale/quel-s-metier-s-pour-tanguy-en-terminale-stmg.html>

L'Etudiant, 22/09/2017, *Quel(s) métier(s) pour Tanguy, en terminale STMG ?*

<https://www.leconomiste.com/article/1013915-les-managers-qui-bougent>

L'Economiste.com, 20/06/2017, *Les managers qui bougent*

<https://france3-regions.francetvinfo.fr/occitanie/emissions/enquetes-de-regions-1/sejours-zen-lozere-randonnee-pyrenees-1274803.html>

France 3 régions, 15/06/2017, *Séjours zen en Lozère et randonnée dans les Pyrénées*

https://www.tourmag.com/Recrutement-Kuoni-ouvre-60-postes-pour-cette-annee-2017_a87651.html

TourMag, 13/06/2017, *Recrutement : Kuoni ouvre 60 postes pour cette année 2017*

<https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/formation-ecole/2017-03/le-lycee-renee-bonnet-de-toulouse-met-la-georgette-a-l-honneur.htm>

L'Hôtellerie, 11/04/2017, *Le lycée Renée Bonnet de Toulouse met la Georgette à l'honneur*

https://actu.fr/insolite/la-georgette-couvert-mi-fourchette-mi-cuillere-seduit-chefs-etoiles_564732.html

Actu Toulouse, 02/04/2017, *La Georgette, un couvert mi-fourchette mi-cuillère, qui séduit les chefs étoilés*

<https://www.letudiant.fr/lycee/terminale/quel-s-metier-s-pour-anais-en-terminale-stmg.html>

L'Etudiant, 27/02/2017, *Quel(s) métier(s) pour Anaïs, en terminale STMG ?*

Année 2016

<https://www.letudiant.fr/lycee/terminale/maryne-rebendenne-en-terminale-stav.html>

L'Etudiant, 17/05/2016, *Quels métiers pour Maryne, en terminale STAV ?*

<https://www.20minutes.fr/toulouse/1843659-20160511-toulouse-nouveau-president-deja-chahute-universite-jean-jaures>

20 minutes, 11/05/2016, *Toulouse : Un nouveau président (déjà chahuté) pour l'université Jean-Jaurès*

<https://www.ladepeche.fr/article/2016/05/11/2342177-le-label-qualite-outdoor-libere-sa-vraie-nature.html>

ladepeche.fr, 11/05/2016, *Le label « qualité outdoor » libère sa vraie nature*

<https://www.ladepeche.fr/article/2016/02/19/2280222-pierre-torrente-nouveau-master-devrait-ouvrir-rentree-2016-2016.html>

ladepeche.fr, 19/02/2016, *Foix. Pierre Torrente : « Un nouveau master devrait ouvrir à la rentrée 2016 »*

Année 2015

<https://www.ladepeche.fr/article/2015/12/13/2237089-enseignement-arigeois-ont-parfois-mal-acceder-superieur.html>

ladepeche.fr, 13/12/2015, Foix. *Enseignement : « les Ariégeois ont parfois du mal à accéder au supérieur »*

<https://www.ladepeche.fr/article/2015/11/30/2227792-les-enjeux-du-tourisme-durable.html>

ladepeche.fr, 30/11/2015, *Les enjeux du tourisme durable*

<https://www.ladepeche.fr/article/2015/09/23/2182918-la-nouvelle-licence-pluridisciplinaire-ouvrira-en-septembre-2016-2016.html>

ladepeche.fr, 23/09/2015, Foix. *La nouvelle licence pluridisciplinaire ouvrira en septembre 2016*

<https://www.letudiant.fr/lycee/terminale/quel-s-metier-s-pour-marion-en-terminale-l.html>

L'Etudiant, 08/09/2015, *Quel(s) métier(s) pour Marion, en terminale L ?*

<https://www.ladepeche.fr/article/2015/08/12/2158519-je-souhaite-valoriser-mon-departement-d-adoption.html>

ladepeche.fr, 12/08/2015, Foix. *« Je souhaite valoriser mon département d'adoption »*

<https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/formation-ecole/2015-07/panorama-des-formations-e-tourisme-en-france.htm>

L'Hôtellerie, 01/08/2015, *Panorama des formations e-tourisme en France*

<https://www.ladepeche.fr/article/2015/02/07/2044955-pour-michel-bras-la-cuisine-doit-exprimer-un-territoire.html>

ladepeche.fr, 07/02/2015, Foix. *Pour Michel Bras, la cuisine doit exprimer un territoire*

Année 2014

https://www.tourmag.com/L-aqualudisme-la-reference-europeenne-du-tourisme-de-bien-etre_a65010.html

TourMag, 04/03/2014, *L'aqualudisme, la référence européenne du tourisme de bien-être*

Année 2013

<https://www.ladepeche.fr/article/2013/06/26/1658700-tourisme-durable-mode-d-emploi.html>

ladepeche.fr, 26/06/2013, *Foix. Tourisme durable mode d'emploi*

<https://www.ladepeche.fr/article/2013/06/14/1649409-foix-ils-developpent-une-application-touristique.html>

ladepeche.fr, 14/06/2013, *Foix. Ils développent une application touristique*

<https://www.univ-tlse2.fr/accueil/universite/organisation/les-etudiants-de-listhia-valorisent-le-tourisme-culturel-occitan>

univ-tlse2.fr, 09/06/2013, *Les étudiants de l'ISTHIA valorisent le tourisme culturel occitan*

Année 2012

<https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/formation-ecole/2012-06/isthia-toulouse-former-des-experts-en-hotellerie-restauration.htm>

L'Hôtellerie, 04/07/2012, *ISTHIA Toulouse : former des experts en hôtellerie-restauration*

Format papier

Revue SESAME, Mai 2024, [*Mission Agrobiosciences INRAE*](#)

Espace Tourisme et Loisirs, Oct. 2023, *Hors-série Spécial étudiants en Occitanie édition 2023*

Espace Tourisme et Loisirs, Oct. 2022, *Hors-série Spécial étudiants en Occitanie édition 2022*

Espace Tourisme et Loisirs, Nov. 2021, *Hors-série Spécial étudiants en Occitanie édition 2021*

New Sunday Times, 21/01/2007, *Taking hospitality studies to a higher level*

La Dépêche du Midi, 28/02/2006, *L'hôtellerie à la conquête de l'Asie*

A young woman with dark hair, wearing a white knit sweater, is looking down at a smartphone in her right hand. She is standing in a grocery store, with a shelf of bananas visible in the background. The smartphone screen shows a food-related app with images of fruits like kiwi, orange, and broccoli.

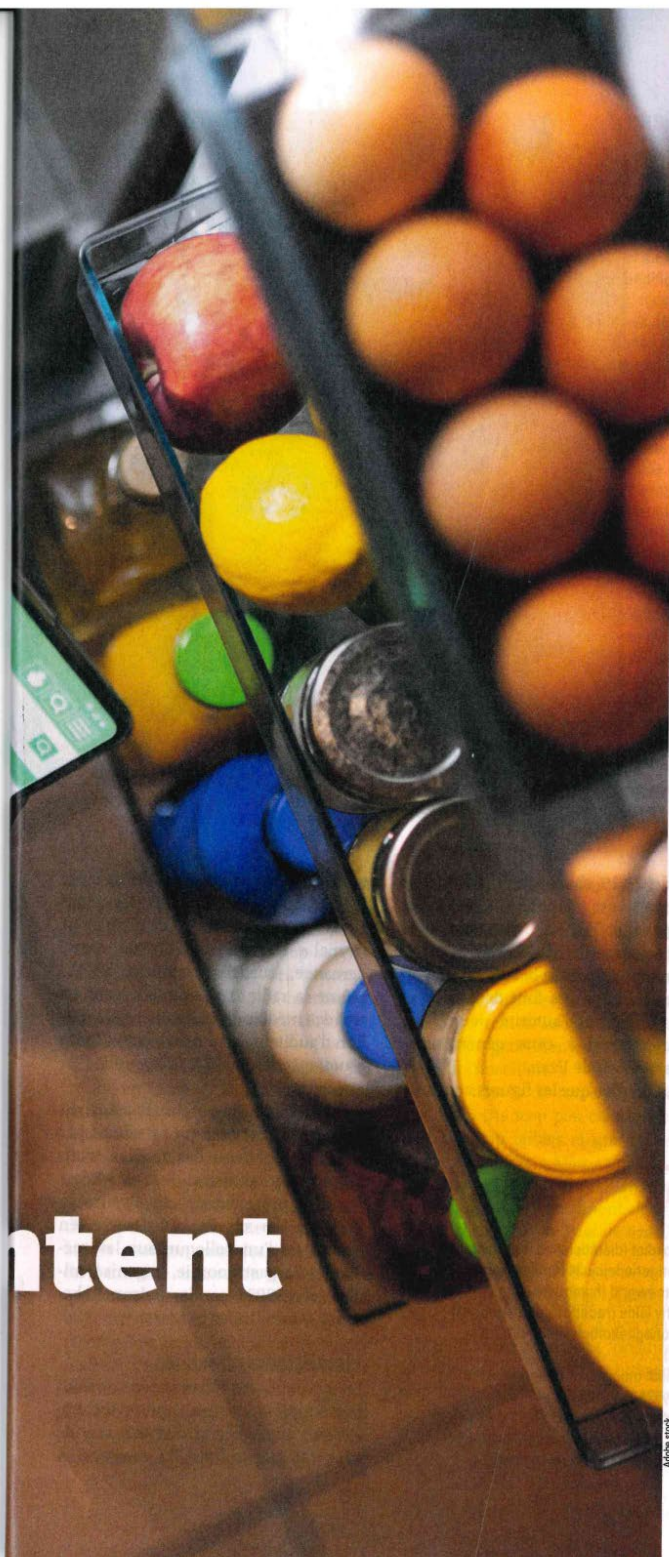
DOSSIER

Perdus entre les recommandations alimentaires et la réalité de leur budget, les jeunes accordent aux influenceurs une place qui fait figure d'autorité.

ENQUÊTE

Les jeunes s'alimentent sous influence

42 LA FRANCE AGRICOLE // 4055 // 5 AVRIL 2024



Une lutte culturelle est menée sur les réseaux sociaux autour de l'alimentation des jeunes, influençant leurs achats de produits alimentaires pour les prochaines années. Étonnamment, le monde agricole y prend assez peu part.

Ne serions-nous pas, en théorie, à l'aube d'un jour radieux pour l'agriculture française ? La génération qui arrive à l'âge de s'installer dans la vie est celle qui a toujours connu le plan nutrition santé créé en 2001. Ces recommandations, somme toute assez favorables à une agriculture diversifiée, comme celle de la France, sont devenues le cadre de leur pensée alimentaire. Logiquement, la chaîne alimentaire du futur proche devrait être très favorable au monde agricole. Et pourtant non, ce n'est pas ce qui se passe sur le terrain.

« Ce qui caractérise cette jeunesse-là, c'est la précarisation à des niveaux jamais vu depuis l'après-guerre », avance en guise d'explication Camille Peugny, professeur de sociologie à l'université de Paris-Saclay, auteur de *Pour une politique de la jeunesse* (éditions du Seuil). Il cite des chiffres à l'appui. Le taux d'emploi précaire des 15-24 ans atteignait 55 % en 2019 alors qu'il était de 17 % au début des années 1980.

On sait désormais, en observant les générations précédentes, que cette précarité restera comme une cicatrice, ancrée à cette génération au fur et

DOSSIER

... à mesure qu'elle avancera dans la vie. C'est la raison pour laquelle Camille Peugny parle d'une marée montante de la précarité qui va submerger cette tranche d'âge, l'obligeant à faire des choix radicaux dans ses budgets. En janvier 2024, 40 % des jeunes de 18 à 30 ans répondent qu'ils n'ont pas les moyens d'acheter autant de fruits et légumes qu'ils le souhaiteraient, selon une enquête de l'institut Ifop.

Le rôle des influenceurs

Perdus dans ce paradoxe, les jeunes cherchent des guides. Contrairement à leurs aînés, ils trouvent ces références pour une bonne part sur les réseaux sociaux. L'interprofession des fruits et légumes, Interfel, scrute cette influence depuis 2019. À première vue, elle reste modeste dans la population générale : 17 % des Français citent les réseaux sociaux comme acteurs de confiance pour leurs achats de produits frais, bien loin derrière les associations de consommateurs, la famille ou les agriculteurs eux-mêmes.

Mais le chiffre de la confiance dans les réseaux sociaux s'envole à 33 % pour les 18-24 ans et à 42 % pour les 25-34 ans. Le rôle des influenceurs dans les choix de produits alimentaires est donc bien un marqueur essentiel de cette génération. La culture alimentaire qui en résulte prépare les achats de demain, et donc la production agricole pour répondre à cette demande.

« Les réseaux sociaux deviennent des modèles structurants », observe Pascale Ezan, professeure en sciences de gestion à l'université Le Havre-Normandie. Le temps moyen passé sur les réseaux sociaux par les 15-24 ans

est de 2h19 chaque jour. Le quatuor gagnant est Youtube, Instagram, Snapchat et TikTok. L'alimentation est la cinquième thématique discutée sur ces réseaux, après la beauté ou le sport. « Les influenceurs font désormais office de figure d'autorité pour parler d'alimentation à cette génération », constate Pascale Ezan.

D'autant plus que les figures anciennes

vacillent : les magazines de cuisine, les chroniqueurs culinaires, les émissions à la télévision... « Les médias, ça va mal », résume Jean-Sébastien Petitdemange, journaliste culinaire à RTL. Même la radio, traditionnellement en tête des médias de masse, perd 1,2 million d'auditeurs en un an, selon l'étude d'audience de Médiamétrie publiée en novembre 2023.

« On assiste à une archipélisation du paysage médiatique qui se traduit par un affaiblissement des médias traditionnels », confirme François-Régis Gaudry, présentateur de l'émission *Très très bon* sur Paris Première, en ouverture d'un colloque sur les médias et la gastronomie, organisé mi-novembre 2023 par la maison Rabelais, à Tours (Indre-et-Loire).

Moralisme alimentaire

En pratique, les influenceurs ne sont pas simplement une rupture technologique qui balaierait l'ancien monde sans changer le fond du message. À



VINGT COMPTES TIKTOK POPULAIRES QUI PARLENT (PARFOIS) D'ALIMENTATION

@rorocuistot (« du fun et de la cuisine »)

@tiboinsshape (fitness)

@thezachchoi (recettes et ASMR)

@magickitchen38 (chef en restauration collective)

@vegranola (astuces véganes)

@lapuissance06 (humour team gelatine)

@whoogys (cuisine française)

@maxximousse_ (l'enfer de la restauration)

@illyesbnsd (repas quotidiens)

@resfreezy (défis nutritionnels)

@latiktokdiet (diététicienne nutritionniste)

@boulangeriedejojo34 (artisan boulanger)

@degraceworld (humoriste culinaire)

@healthy.lalou (recettes végétariennes)

@gastronogeekofficiel (pop culture et cuisine)

@poopiblh (nourriture, beauté et ASMR)

@bobay939 (vie quotidienne)

@mybetterself (vie familiale)

@rara_asmr (ASMR buccal coréen)

@nextyourretail (test de régime)



La mise en scène de l'alimentation sur Youtube installe des codes de communication sur les réseaux.

« ALORS, LUI, C'EST MON ALIMANT CHOUCOU ! »

À regarder les vidéos culinaires sur Youtube, deuxième site le plus visité au monde, on s'aperçoit qu'elles mettent en avant le manger sain d'une manière très spécifique à ce média : le vlog, c'est-à-dire des tranches de vie quotidienne partagées dans une logique d'entre-soi. Elles renvoient à une sorte d'intimité alors qu'en réalité, il s'en dégage des codes communs du discours alimentaire.

Une équipe de l'université du Havre Normandie a décortiqué quatre-vingt-six vidéos de youtubeuses françaises et en a tiré des enseignements susceptibles d'inspirer les pouvoirs publics pour diffuser efficacement des messages alimentaires.

L'autorité des vlogueuses repose surtout sur leurs expériences propres : « C'est mon aliment choucou », « Je ne peux pas m'en passer » ou au contraire « Je ne peux

plus en manger ». C'est ainsi notamment que la viande rouge disparaît des régimes présentés. La simplicité de la préparation est privilégiée au détriment de la gastronomie à la française, qui compte beaucoup de plats mijotés ou sophistiqués.

Bien que filmées à domicile, les vidéos montrent des cuisines bien équipées (robots, blenders...). Bien sûr, de nombreuses marques sont évoquées ou promues. Tout cela est mis au service d'une ambiance de joie de vivre et de routines, ancrant ces recommandations dans des habitudes. Les auteurs de l'étude soulignent aussi le caractère très solitaire de ces pratiques, alors que la culture française vantée par les pouvoirs publics repose sur le repas en commun. D'ailleurs, le repas gastronomique des Français a été élevé au patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'Unesco en 2010.

travers l'alimentation, ce sont surtout les pratiques « saines » qui inondent les réseaux sociaux à destination de cette génération exposée depuis l'enfance aux injonctions des pouvoirs publics. Dans le monde du marketing, on parle de la tendance « healthy » (en bonne santé).

Chez les filles, elle se matérialise par la fille en forme (« fit girl ») ; chez les garçons, par la prise de muscle. Pascale Ezan a scruté quarante comptes d'influenceuses « healthy » françaises présentes sur trois réseaux sociaux (Youtube, Instagram et Facebook). « Loin d'interpeller l'internaute uniquement sur le manger sain, les publications forment une injonction au bien-être qui nourrit les représentations sociales et contribue sans doute à modifier de façon pérenne les habitudes nutritionnelles et les modes de vie », observe la chercheuse en marketing.

Mais ce moralisme alimentaire n'est pas sans défaut quand on le compare aux recommandations du plan nutri-

tion santé, validées, elles, par la communauté scientifique. Les repas peu équilibrés sont promus : des menus trop végétariens, qui répartissent mal les glucides, les protéines et les lipides, en particulier chez les garçons obnubilés par les protéines. Les compléments alimentaires, généralement inutiles, sont souvent conseillés.

Le désir absolu de minceur se traduit par des repas trop peu caloriques, des portions trop faibles et une recherche de satiété rapide. « Même dans la mise en scène de la vidéo, l'esthétisme des visuels prime, au détriment des repas équilibrés », observe Pascale Ezan.

Lutte culturelle

Quant au monde agricole, prend-il part à cette lutte culturelle ? Assez peu, en réalité. La présence des organismes agricoles étant très institutionnelle, elle n'entre pas en résonnance avec les habitudes des influenceurs. L'interprofession du lait (Cniel) fait figure d'exception. « Sur les réseaux sociaux, on

s'expose directement. En vrai, on n'est pas maître de la communication », avertit Adrien Dinh, directeur marketing et stratégie d'influence au Cniel. D'ailleurs, il n'est pas rare que l'interprofession laitière se retrouve accusée sur les réseaux d'être un lobby. Si elle est habituée aux campagnes traditionnelles à la télévision, notamment avec « les produits laitiers sont vos amis pour la vie » ou « France, terre de lait », elle ne s'en contente plus.

Sa stratégie digitale repose donc sur trois piliers : un changement de ton, une coopération poussée avec les créateurs de contenus, et la définition claire de ses enjeux. « La rupture de la forme est une condition nécessaire pour être crédible aux yeux de cette population qui refuse la communication descendante, comme on peut la voir à la télévision », pose Adrien Dinh. L'humour, l'énergie, la provocation, le lien avec la société... il ne faut pas négliger que cela peut bousculer les habitudes.

Le Cniel approche donc des...

DOSSIER

... créateurs de contenu qui, à la fois, maîtrisent ces codes et se reconnaissent dans les valeurs de la filière. « Toutefois, il ne faut pas leur dire ce qu'ils ont à faire. On entre dans une logique de cocréation du contenu. Il faut accepter de ne pas tout maîtriser à 100 %. De toute façon, si on voulait le faire, on ne récolterait que des commentaires négatifs, qui peuvent être virulents et contreproductifs », ajoute Adrien Dinh.

De bonnes surprises adviennent. Par exemple, Studio Danielle, dite la grand-mère préférée du web (1,5 million d'abonnés sur Youtube), propose de visiter un élevage, celui d'Étienne Fourmont, lui-même influenceur agricole, « parce que son premier métier, c'était crémier ».

Enfin, l'interprofession doit être claire sur les enjeux qu'elle veut mettre en avant. L'alimentation en elle-même n'est pas un sujet central désormais. C'est plutôt la transparence de la production, les métiers de l'élevage ou le bien-être animal autour desquels vont tourner les collaborations. Sous leur marque, les produits laitiers nouent des liens avec des influenceurs et leur propose des stages dans les industries agroalimentaires. Ou encore, MorganVS part à la découverte des AOP fromagères. Autre exemple, Inoxtag visite un élevage « parce qu'on ne voit pas tout le travail qu'il y a derrière une tomme de Savoie ».

Toute cette politique est-elle efficace ? Le Cniel mène des études sur l'impact de la communication digitale de la même façon qu'il le fait pour les campagnes télévisées. « L'image de

l'éleveur, de la transformation, de la sécurité sanitaire affiche des gains très forts chez les spectateurs digitaux », témoigne Adrien Dinh. Le Cniel engage entre dix à vingt collaborations par an avec les influenceurs pour 1,5 million d'euros de budget total, ce qui est finalement assez modeste dans le monde de la communication.

L'association de promotion des fruits et légumes Aprifel mène aussi, depuis quelques années, un travail actif de présentation sur les réseaux du lien entre santé et produits frais. Plus récemment, la filière céréalière (Intercéréales) vient de signer sa première campagne avec un influenceur, Léopold Lemarchand.

Elle prend la forme d'un court métrage de huit minutes qui met en scène un monde où les céréales ont disparu. Donc, plus de petit-déjeuner, plus de champ, plus de couches pour les bébés, plus de vêtements, etc. Le ton est celui du studio Bagel, société de production de Canal + consacrée à la comédie dans les univers numériques. Le film renvoie vers un serveur Discord pour obtenir plus d'informations. Intercéréales a l'ambition de toucher ainsi 8 millions de contacts entre 18 et 35 ans.

Chemins détournés

Finalement, s'il fallait trouver des idées pour parler d'agriculture et d'alimentation, il suffirait de repérer les initiatives qui viennent d'ailleurs. Une des pratiques fréquentes consiste, pour les jeunes, à mettre en avant la cuisine de leurs grands-parents. « En Italie, c'est un moyen spontané de diffuser la diète méditerranéenne par les réseaux.

MANGER, BOUGER, GALÉRER

Quel est votre idéal alimentaire ? C'est une des questions que les étudiants en sociologie des deux écoles d'agronomie de Montpellier et Toulouse ont posé à quarante-quatre jeunes de leur âge, venus d'un milieu social différent, à la fin de 2023. L'intention n'était pas d'en faire une étude statistique mais de sentir les perceptions de cette génération. Il en ressort que les normes alimentaires, formalisées dans le plan nutrition santé, ont bien imprégné les esprits mais qu'elles ne se traduisent pas dans les faits. Les contraintes de pouvoir d'achat, de temps pour cuisiner ou d'espace dans les chambres d'étudiants créent un écart avec les règles et renvoient aux individus la responsabilité du bien manger. « J'ai conscience de la norme mais... », rapporte une étudiante enquêtrice. D'ailleurs, la consommation de viande rentre typiquement dans ce cadre. Ce n'est pas tellement la conscience écologique qui en limite l'achat chez les jeunes interrogés, mais tout bonnement l'argent. Il apparaît aussi que l'héritage familial dans les habitudes culinaires persiste, en passant parfois par une réappropriation des plats traditionnels par les jeunes issus de cultures étrangères.



42 % des 25-34 ans citent les réseaux sociaux comme un acteur de confiance pour leurs achats de fruits et légumes, bien au-dessus des 17 % des Français.

Les étudiants filment leur grand-mère quand ils reviennent dans leurs familles du sud pendant les vacances, alors qu'ils étudient au nord du pays, à la culture culinaire bien différente », raconte Simona De Iulio, professeure en sciences de l'information à l'université de Lille (Nord).

Parfois, les créateurs prennent des chemins détournés pour parler d'agriculture. Benjamin Brillaud tient depuis huit ans une chaîne d'histoire sur YouTube, @NotaBeneMovies, aux 2,4 millions d'abonnés. « Les jeunes veulent comprendre les mécanismes de la société. Il faut juste adapter les formats à chaque réseau. Avec mon équipe, nous avons parfois parlé d'histoire de l'agriculture. Par exemple, l'histoire du maïs ou l'histoire de la conserve », témoigne-t-il. Toujours sur Youtube, la chaîne @Gastronogeek (316 000 abonnés) cultive son originalité depuis 2014. Elle s'appuie sur les figures populaires de la culture pop pour parler



Adobe stock

de cuisine. C'est ainsi qu'elle fabrique le bento de Rengoku, un personnage du manga *Demon Slayer*, ou les petits gâteaux « twinkies », vus dans le film *SOS fantômes*. Produites à l'origine pour YouTube, ces vidéos sont déclinées sur tous les autres réseaux.

Même logique dans le média en ligne Konbini, destiné aux 18-35 ans. Il propose une rubrique spécifique sur la gastronomie qui consiste surtout à tester des restaurants ou à interroger des chefs. « Nous nous appuyons sur les chefs pour mettre en valeur les agriculteurs avec qui ils travaillent. On se dit que les auditeurs veulent savoir qui permet aux chefs de faire leurs recettes. C'est ainsi qu'on a montré le quotidien d'éleveurs de porcs dans le Béarn ou de producteurs d'agrumes du sud de la France », ajoute Robin Panfli, le journaliste responsable de la rubrique gastronomique à Konbini.

On remarquera que ces exemples n'émanent pas du monde agricole mais ils montrent qu'il existe une place pour que les voix issues de l'agriculture puissent jouer leur rôle dans cette lutte d'influence qui façonnera les systèmes alimentaires de demain.

Éric Young

SASHA, 26 ANS, INFLUENCEUSE VIRTUELLE

Sasha est une jeune diplômée de 26 ans qui décide de reprendre son alimentation en main après le Covid. Elle se pose des questions, trouve des réponses où elle peut, teste des trucs. Finalement, c'est une fille ordinaire. Sauf qu'elle n'existe pas. Elle est un personnage de fiction, créé en 2021 par la chaire Anca d'AgroParisTech et sa fondation (Alimentation, nutrition, comportement alimentaire). Elle sert d'héroïne à un compte sur Instagram, @jemangepourlefutur, suivi par 16 000 personnes et adapté en livre en septembre 2023. L'objectif est de rééquilibrer les assiettes des 18-35 ans en faveur des produits végétaux, sans pour autant stigmatiser la viande. Des experts scientifiques ont encadré la rédaction des messages. Les réseaux sociaux se sont révélés un bon moyen de

féderer une communauté autour de l'histoire d'un personnage à qui s'identifier. Il permet de transmettre des connaissances de façon ludique ou en interrogeant spécialistes et artisans. En faire quelqu'un de très ordinaire lui donne la puissance de s'ancrer dans le quotidien en partageant des recettes réalistes, même si elles sont élaborées par des cuisiniers professionnels.

Un bilan a été tiré de la première saison (mars à mai 2021). En quantité, le compte était déjà suivi par 12 500 personnes, essentiellement des femmes entre 25 et 34 ans, qui ont montré un fort intérêt pour les reportages, la parole des experts et les croquis explicatifs. Par ailleurs, un panel de quinze abonnés a permis de recueillir la perception qualitative du programme. Le personnage de

Sasha s'est révélé attachant et sa démarche d'enquête auprès de personnes réelles a été appréciée. Le ton, non moralisateur ou culpabilisant, a été favorablement reçu. « Ce n'était pas "Il faut arrêter de manger de la viande". C'était très chouette, ce discours-là », témoigne Nora pendant l'enquête post-campagne. Les abonnés ont-ils pour autant changé leur assiette ? Là, c'est plus incertain. « Certains panélistes évoquent durablement l'envie de diminuer ou supprimer la viande. Mais ils reconnaissent des décalages entre les connaissances acquises, les intentions ou les actes », nuance Aurélie Zunino, coordinatrice du projet. D'autres saisons ont suivi après cette première tentative, sur les légumineuses ou sur le juste prix de l'alimentation.

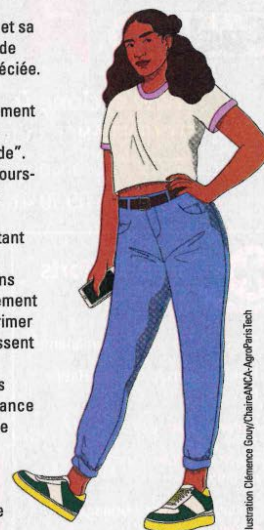


Illustration Clémence Guay/ChaireAnca-AgroParisTech

L'OCCITAN COMME FIL ROUGE D'UNE ANNÉE UNIVERSITAIRE

Les étudiants issus de la Licence Tourisme & Développement (ISTHIA Site de Foix - Université de Toulouse II-Le Mirail) sont formés dans le but de devenir des futurs professionnels du tourisme notamment en charge des questions de développement territorial. L'objet de ce travail a été de nourrir une réflexion sur le tourisme culturel occitan

avec comme commanditaire le Conseil général du Tarn et la participation du Comité Départemental du Tourisme du Tarn. Ces recherches universitaires ont été associées à un travail de terrain aboutissant à la production de fiches pédagogiques en lien avec 17 sites touristiques tarnais.

La méthodologie utilisée s'est construite autour de trois étapes :

Dans un premier temps, les étudiants se sont familiarisés avec ce sujet, en réalisant un panorama général lié aux grandes problématiques (en France et à l'étranger) qui se rattachent aux langues dites régionales et au tourisme. En parallèle, une première sortie de terrain fut organisée dans le Tarn (albigeois et gaillacois), au cours de laquelle les étudiants ont réalisé des visites et ont pu rencontrer les élus du Conseil général du Tarn. Accueillis par Jean Gasc (vice-président du Conseil général en charge de la culture), les étudiants ont pu également échanger avec Philippe Sour (chargé de mission Langue et Culture Occitanes) et Christian Rivière (chargé de communication du Conseil Départemental de Tourisme du Tarn).

La seconde phase du travail a été dédiée à la collecte et au traitement des informations. Quatre grands cri-

tères de recherche furent sélectionnés pour chaque site touristique : histoire ; toponymie et patronymie ; culture ; gastronomie. Une seconde sortie de terrain fut organisée sur plusieurs sites, notamment : Lavaur, avec comme interlocuteur privilégié Joan Thomas (président de l'IEO Tarn) ; Castres avec comme grands témoins : Yves Carrier, Solange Pistre, Sophie Bressolier et Bernard Vernières (responsables de l'IEO de Castres) ainsi que la visite de la Calendreta (Ecole bilingue franco-occitane). Cette escapade tarnaise s'est achevée à Cordes-sur-Ciel en compagnie de Daniel Loddio (directeur de l'association CORDAE-La Talvera) et Céline Ricard (responsable de l'association CORDAE-La Talvera).

La dernière étape de cet atelier annuel s'est achevée par la conception de ce livret comprenant 17 fiches. Pour valider et compléter une partie des

recherches effectuées, les étudiants ont assisté à la journée de formation sur le patrimoine occitan tarnais organisé par le Conseil Général du Tarn le 21 février 2013.

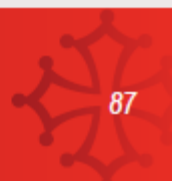
La Licence Tourisme et Développement est basée au Centre Universitaire Robert Naudi (Foix). Le responsable de la formation est Sébastien Rayssac, Maître de Conférences en Géographie et Aménagement.

La promotion 2013 est composée de vingt-quatre étudiants :

Audrey Boniface, Inès Bouhdid, Charlene Brunet, Noémie Calmels, Marion Claustre, Pauline Cumenal, Estibaliz Espariz Gonzalez (Espagne), Laura Finez, Garcia Gil Delgado Estanislao (Espagne), Gaspar Anthony, Angèle Gawrieh, Amour Hannachi, Javadov Elgun (Azerbaïdjan), Esther Labenere, Caroline Lihou, Marie Lonca, Marion Martinet, Pauline Martrou, Marion Méoli, Marlène Moreno, Jeanne Navrat, Marie-Liesse Renard, Eva Respaud et Marine Viguié.

Témoignage d'Espariz Gonzalez Estibaliz :

"Étudiante en Erasmus, originaire de Vitoria en Espagne, je fais cette année mes études à Foix et je me sens donc directement concernée par ces problématiques liées aux langues "dites" régionales. En effet, dans le contexte espagnol, on ne parle pas vraiment de langue régionale. Je parle le basque depuis mon plus jeune âge et pour moi, la préservation d'une langue est intimement liée à la sauvegarde de son patrimoine à l'échelle locale. De plus, ce travail a été l'occasion de mettre en application les connaissances théoriques acquises dans une perspective professionnelle dans le cadre d'une commande réelle à traiter collectivement avec mes camarades".



- MARS 1995 -

ÉDITORIAL

Forum est heureux de vous présenter le premier bulletin d'information de cette année 1995, qui est en fait le 7^e depuis sa création.

Outil de communication, le bulletin nous permet de nous exprimer sur des sujets très variés. En effet, de l'insertion des personnes à mobilité réduite à l'accueil des Nippons sur notre sol, ou « en sous sol », de la création de l'I.T.S.A. à un voyage au Benin, il n'y a qu'un pas que nous avons franchi allégrement.

Ainsi nous vous invitons à parcourir ces pages et à nous faire part de vos impressions, en rédigeant, pourquoi pas, un article dans le prochain numéro.

Cyrille LAPORTE

LES JAPONAIS ET LES VOYAGES D'AGRÉMENT

DE tous temps et en tous lieux, les hommes ont toujours eu un penchant pour les voyages, mais les habitants du « Pays du Soleil Levant » semblent avoir une prédilection pour les endroits célèbres et très fréquentés.

La pratique du « *monomi yusan* » – terme désignant ce type de déplacement – remonte au milieu de l'ère Edo (XVII^e siècle). L'administration shogunale surveillait alors les déplacements et réprimait le penchant des populations pour les divertissements et les voyages d'agrément, par peur du relâchement des mœurs chez les guerriers.

Afin de ne pas éveiller les soupçons, les « *okage mairi* » – pèlerinages – sensés apporter santé et prospérité aux participants, constituaient le prétexte idéal. Les « *sendatsu* » – guides – organisaient des voyages de groupes pour mieux contourner les interdictions. Ils jouaient en quelque sorte le rôle des agences de voyages d'aujourd'hui. L'engouement fut tel que l'archipel nippon devint un des pays du monde où l'on voyageait le plus à la fin du XVII^e siècle.

De cette tradition séculaire, les Japonais ont conservé deux coutumes : l'habitude de se déplacer en « rang d'oignons » et celle de ramener des souvenirs de voyage – « *miyage* » –, preuve du parcours effectué.

Cette attitude n'a pas échappé aux Occidentaux qui parlent volontiers du manque de personnalité et de l'esprit grégaire des Japonais. Ces derniers semblent porter davantage d'intérêt à l'achat de souvenirs (souvent des produits de grande marque) et aux spécialités locales (gastro-nomiques...), plutôt qu'aux visites de lieux touristiques.

Ces comportements étonnent, voire déclenchent parfois l'hostilité.

Cela témoigne, en fait, du manque de connaissance des mentalités, des habitudes et des besoins des Japonais.

Comprendre les structures sociologiques de leur culture : tel est un des défis que doivent relever les professionnels du tourisme français, pour espérer mieux vendre la destination France à cette clientèle.

Cependant, le Japon doit se doter d'une « culture du voyage » qui témoigne d'une plus grande maturité, sans pour autant renier ses traditions ancestrales. C'est donc à la fois en étudiant les aspects quotidiens et concrets de leur culture et en les expliquant aux Occidentaux, que les Japonais seront peut-être, enfin, mieux compris.

Stéphanie BLANC

L'ACCESSIBILITÉ : UNE PRESTATION EN PLUS POUR FAVORISER UNE VÉRITABLE INSERTION

JUSQUE dans les années 1980, pour la majorité des individus « normaux », les personnes atteintes d'un handicap étaient considérées comme porteuses de tares, de déficiences mentales, « d'anormales ».

Et pourtant, le phénomène était plus ample que ce qu'on pouvait l'imaginer: une enquête de l'I.N.S.E.E. en 1987 en France, considère que 10 % de la population soit 5,5 millions d'individus sont touchés par le handicap, dont 3,5 millions par un handicap moteur.

Le handicap n'est pas le propre d'une minorité, quiconque peut être concerné à un moment donné de son existence.

Il existe aujourd'hui en France une pléthore d'organismes spécialisés dans le handicap et leurs actions sont multiples (aide à l'intégration et à l'insertion, à l'emploi, au logement, aux loisirs).

Les droits d'une population longtemps rejetée par les gens « normaux » sont aujourd'hui reconnus à part entière. En effet, on est passé d'un comportement de total rejet vis-à-vis des personnes handicapées, à une reconnaissance de leur citoyenneté : ainsi à partir des années 80, on a assisté à une véritable prise de conscience des difficultés des personnes handicapées. Ont résulté de cette réflexion une série de mesures visant à favoriser l'autonomie et l'intégration des personnes handicapées dans une société jusque là étudiée pour les personnes valides.

Les établissements d'hébergement hôtelier sont soumis aux dispositions du décret du 1^{er} février 1978 fixant les mesures destinées à rendre les installations ouvertes au public accessibles aux P.M.R.⁽¹⁾

Le nombre minimum de chambres adaptées est de :

- 1 pour les établissements de 20 chambres,
- 2 pour les établissements de 21 à 50 chambres,
- 3 pour les établissements de 51 à 100 chambres,

et une chambre adaptée supplémentaire par tranche de 50 chambres.

Ainsi, le contrôle du respect de ces règles dans les hébergements hôteliers neufs est effectué par les services préfectoraux en même temps que celui des normes de classement. **Le respect des normes d'accessibilité conditionne l'obtention du permis de construire.**

Ces aménagements ont été décidés en plein accord avec l'ensemble des fédérations représentatives au niveau national de l'industrie hôtelière, ce qui devrait faciliter leur mise en œuvre. Les responsables hôteliers ont d'ailleurs le droit d'obtenir une dérogation si la réalisation de ces aménagements ne s'avère pas possible, du fait de l'architecture du bâtiment ou du manque de ressources de l'hôtelier.

Les enjeux de l'accessibilité dans l'hôtellerie sont ils cruciaux ?

Il suffit d'entendre les nombreux témoignages de P.M.R. qui ont eu des difficultés à trouver des hôtels accessibles. Ces personnes devraient pouvoir utiliser les ouvrages qui répertorient les hôtels accessibles : le *Guide Michelin* et l'*Annuaire officiel de l'hôtellerie française* indiquent tout les deux l'accessibilité des hôtels.

Malheureusement, comme c'est le cas pour beaucoup d'hôtels, les pictogrammes indiquant l'accessibilité des lieux sont souvent utilisés de façon plus ou moins injustifiée, même si leur utilisation est la marque d'une bonne volonté. En effet, de nombreux hôtels signalés comme étant accessibles s'avèrent contenir des obstacles difficiles à franchir pour une personne en fauteuil roulant.

On peut ajouter que l'accessibilité des hébergements hôteliers aux P.M.R. concerne essentiellement l'hôtellerie de chaîne.

En effet, la plupart des hôteliers indépendants ne disposent pas des fonds nécessaires à l'adaptation de leur établissement, qui pourra s'avérer coûteuse. C'est pourquoi nombre d'entre eux bénéficient des dérogations à la règle d'accessibilité car il est évident qu'on ne peut pas fermer un établissement parce qu'il n'est pas accessible du fait de ressources limitées.

Seule l'hôtellerie de chaîne dispose des ressources financières pour adapter les établissements existants.

D'autre part, il faut noter que les hôtels qui disposent des aménagements les plus adaptés sont les hôtels haut de gamme dont la qualité des prestations implique généralement des services accessibles aux P.M.R.

C'est d'ailleurs pour cette raison que la majorité des séjours organisés pour les P.M.R. comprend un hébergement en hôtel trois ou quatre étoiles.

Il faut dire avant tout que les professionnels de l'hôtellerie sont très peu sensibilisés au problème de l'accessibilité des établissements aux P.M.R.

Beaucoup de personnes en faveur de ce développement avancent que les coûts d'aménagements sont minimes comparés au confort qu'ils permettent d'apporter. Cette remarque est vraie pour les établissements neufs dont on a prévu l'accessibilité avant sa construction. La chambre syndicale de l'hôtellerie évalue l'investissement supplémentaire nécessaire à 1 % de l'investissement total pour les établissements existants et à 7 % lorsqu'ils s'agit d'un établissement déjà construit, pour lequel l'accessibilité n'a pas été envisagée.

Mais pour connaître le coût réel de l'accessibilité, il convient de comparer les investissements nécessaires à leurs incidences sur la rentabilité de l'établissement : en effet, la fréquentation de la clientèle handicapée est extrêmement limitée. **Il arrive même que certains hôteliers ne se souviennent pas avoir vu une personne handicapée venir dans leur hôtel.** La chambre syndicale de l'hôtellerie avance le chiffre maximum de 1 % en ce qui concerne la fréquentation des personnes handicapées de manière générale dans les établissements hôteliers français. Ce chiffre jugé optimiste suffit à expliquer pourquoi les investissements nécessaires ne sont dans la plupart des cas rentables pour les établissements hôteliers.

Seuls les établissements situés dans des lieux qui représentent des « points d'attraction » pour la clientèle handicapée (comme Lourdes) pourraient rentabiliser de manière significative de tels investissements.

Certaines personnes ont souhaitées palier les carences en matière d'hébergements accessibles, en créant des hôtels spécialement conçus à l'intention des P.M.R. Ces établissements répondent aux besoins des P.M.R. en matière d'hébergement dans la mesure où ils offrent à la fois une entière accessibilité de tous les services hôtelier que l'on pourrait proposer à des personnes valides. Ils offrent la possibilité d'accueillir des groupes importants de P.M.R. qui ne pourraient être accueillis dans les hôtels classiques où l'accessibilité se limite souvent à une ou deux chambres. Le principal inconvénient d'un tel concept est qu'il ne permet pas une réelle intégration des P.M.R. dans le tourisme classique, car même s'ils offrent à ces clients la possibilité de bénéficier de services hôteliers classiques, il implique que les P.M.R. sont « isolées » des touristes valides.

En conclusion, nous pouvons dire que si l'accessibilité a un coût relativement élevée, elle permet plus qu'aux handicapés (faudrait-il encore définir clairement ce qu'est un handicapé !!!) de pratiquer des activités touristiques, car elle est aussi appréciée des personnes âgées, et aussi des couples avec des enfants en bas âge.

Faut-il encore considérer les P.M.R. comme des personnes ayant des droits ou comme des consommateurs à part entière ?

L'accessibilité est-elle le seul critère pour optimiser une réelle intégration ? Les aspects relationnels, psychologiques et sociologiques ne sont-ils pas plus importants que les normes fixées par le législateur ?

Philippe CONSOLINO

(1) P.M.R. : Personne à mobilité réduite

20 000 LIEUX SOUS LA TERRE...

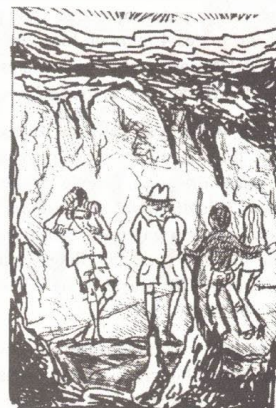
Jules Verne serait surpris qu'au XX^e siècle, son *Voyage au centre de la terre* est monnaie courante... Initié par les aventuriers des temps modernes appelés spéléologues, le voyage dans le monde souterrain a engendré la découverte de merveilles qui n'ont rien à envier à l'imagination du célèbre écrivain... Qu'ils se nomment Martel, Breuil ou Armand ⁽¹⁾, pour n'en citer que quelques uns, les instigateurs du mouvement spéléologique français ont suscité l'engouement du grand public pour les curiosités souterraines. Chaque année, ils sont entre 5 à 6 millions à visiter une des cent cavités aménagées pour le tourisme en France. La France est « le pays des grottes » par excellence comme se plaît à le signaler monsieur Paul Dubois, président de l'A.N.E.C.A.T. (Association nationale des exploitants de cavernes aménagées pour le tourisme). En effet, le tourisme souterrain dans notre pays occupe une place de premier plan tant au niveau européen (n° 1) que dans le monde (2^e après les Etats-Unis). Désormais, plus besoin d'être professeur Lidenbrock ⁽²⁾ pour faire partie du voyage : les nouveaux explorateurs pénètrent dans des lieux soigneusement éclairés et accessibles dans des conditions de parfaite sécurité. Nul besoin de la lumière de lampes torches si ce n'est celle du

flash des appareils photos. Et pour quelques dizaines de francs, on découvre un monde à la fois étrange et fascinant, chef-d'œuvre de la nature, où nos ancêtres ont parfois inscrit les traces émouvantes d'une activité artistique...

Si les qualificatifs varient en fonction des grottes, il est un terme qui, hélas, les caractérisent toutes : fragilité. Le gaz carbonique dégagé par les visiteurs accélère la formation de calcite ⁽³⁾, le réchauffement de l'atmosphère dû à leur présence et favorise le développement de bactéries. Préserver ce patrimoine naturel et historique est une préoccupation actuelle qui n'est pas sans conséquence : aménagement sous autorisation, fermeture de grottes... Lascaux en est l'exemple le plus marquant ! Cela ne signifie pas pour autant que nous sommes arrivés au terme de cette aventure... Que Jules Verne se rassure, nous ne sommes qu'à l'aube de la découverte d'un « sixième continent » qui se livre peu à peu... Et vouloir recenser toutes les cavités qui se cachent sous nos pieds relève d'un pari aussi fou que de vouloir compter les étoiles ! Décidément, nous sommes bien loin de connaître « 20 000 lieux sous la Terre »...

Maryline BOURREL

- (1) Martel Edouard : considéré comme l'inventeur de la spéléologie française (1859-1938),
Breuil (abbé Henri) : préhistorien français spécialiste de l'art paléolithique (1877-1961) qui a participé à l'exploration de nombreuses cavités (Gargas, Niaux, Pech Merle...),
Armand (Louis) : découvre l'aven qui portera son nom en 1897 (Aven Armand).
(2) Professeur Lidenbrock : héros du roman de Jules Verne « Voyage au centre de la Terre ».
(3) Calcite : carbonate naturel de calcium cristallisé.



I.T.S.A UP TO YOU...

CRÉÉE en 1993 sous l'égide de l'ETEN, « International Tourism Students Association » (I.T.S.A.) va révolutionner la recherche des stages en lui donnant une dimension internationale. Elle vous permet (sacrés veinards !) d'acquérir non seulement une expérience pratique, mais surtout une expérience linguistique dans l'industrie du tourisme.

Comment, me direz-vous ?

Tout simplement en organisant des échanges de stages à l'étranger, ainsi que des séminaires, rencontres...

Il est inutile de rappeler combien il est difficile de trouver un stage à l'étranger, et, qui plus est, si l'on demande un poste bien précis. Les perspectives d'entrées sur le marché du travail offertes par ces « échanges » entre pays ne vous échapperont pas, nous en sommes persuadés !

Sachez pour finir qu'un Comité I.T.S.A. est présent dans votre Université favorite et dont les représentants sont en relation avec le siège : Tolède.

Pour tout renseignement,
contacter Isabelle GOMEZ



AND ESPECIALLY FOR YOU !!!

A LA DÉCOUVERTE DU BÉNIN...

A-T-ELLE réussi à attirer votre attention ??? Vous a-t-elle intrigués, «bouleversifiés», fascinés, inquiétés ou même dégoûtés ??? Cette image pittoresque que l'on peut voir sur un des 4 murs du local enfumé de FORUM, association que toutes les MST de France nous envient !!!

Cette image est celle de Ganvié... Image forte du Bénin (petit pays de la côte ouest africaine), Ganvié – littéralement « la collectivité de ceux qui ont trouvé la paix » ou encore « la communauté sauvée » – est un village lacustre fondé au XVIII^e siècle, situé au nord-ouest du lac Nokoué.

Pourquoi « communauté sauvée » ? Parce que la création de villages lacustres a correspondu à un réflexe de défense de populations qui ont utilisé les ressources de la nature pour se protéger. Ainsi Ganvié fut le refuge de tous ceux qui, autrefois, fuyaient les chasseurs d'esclaves des royaumes alentours (notamment ceux d'Abomey dont la religion leur interdisait d'aborder les sites inondés).

Cette cité lacustre, « Venise d'Afrique » – elles sont jumelées depuis septembre 1991 – représente beaucoup plus que ce qu'en disent les prospectus touristiques, pour peu que l'on échappe aux pirogues-charters touristique-écologiques chargées de coopérants rougeauds ou de routards babas cool en rupture d'ONG⁽¹⁾, pour peu que l'on joue la carte du tourisme « alternatif », c'est-à-dire assimilé au mode de vie autochtone et qui ne s'adresse qu'à une minorité très motivée de touristes dont les voyages commencent là où ceux des

autres se terminent. Vous retrouvez ici la plus très nouvelle opposition entre tourisme de masse et tourisme « alternatif » qui ont chacun leurs justifications, et dont on dit d'ailleurs que l'un prépare souvent le terrain à l'autre.

Tourisme « alternatif » donc ? Oui, c'est ce que je vous propose car quelques vingt mille béninois environ, les « Ganviens », naissent, vivent, et meurent dans cet univers de pirogues et de cases rectangulaires sur pilotis (des poteaux de teck imputrescibles dont la durée de vie est d'environ vingt-cinq ans), et il me semble qu'en plus de la beauté du site et de l'exotisme qu'il suscite, il peut être enrichissant de s'intéresser à leur mode de vie.

Entre autres activités, les hommes pêchent, et élèvent des poissons, dans des parcs de branchages appelés « akadja », tandis que les femmes assurent leur conservation et leur commercialisation. Les déplacements s'effectuent en pirogues qui avancent à coup de pagaies ou à l'aide de voiles improvisées. Ces « hommes de l'eau » enterrent leurs morts sur une île voisine du village, l'île de Sien Domé.

Regardez la donc de nouveau cette affiche, et si elle vous donne l'envie de découvrir d'autres civilisation et d'autres cultures, si vous voyagez « autrement » ou si vous avez décidé de le faire, partez à la découverte du Bénin où bien d'autres surprises vous attendent.

Edgard TAGNON

(1) Organisation non gouvernementale.

Brèves du Pôle

Les 3, 4 et 5 avril derniers, une trentaine d'étudiants en tourisme venus de Gérone ont été accueillis par les Licences Hôtellerie-Restauration. Quelques semaines auparavant ces derniers s'étaient mis à l'heure espagnole. Souhaitons que cette initiative se poursuive dans l'avenir et qu'elle s'étende à tous les étudiants du CETIA.

CETIA : « Cellule européenne de tourisme et des industries de l'accueil ? »

Nous avons le plaisir d'accueillir Lasse Lindström, un étudiant finlandais venu dans le cadre d'un accord entre l'Université de Helsinki et l'Université Toulouse-le Mirail, ainsi que Lambrini Kechagia, notre nouvelle étudiante grecque « ERASMUS ». Tous nos vœux de réussite à tous les deux !

Rubrique Sports : Licence et Maîtrise Hôtellerie ont testé le ballon sous toutes ses formes lors de plusieurs rencontres amicales : si les licences excellent dans le basket, les maîtrises ont su imposer leur football et leur rugby.

Contact : FORUM DE L'HOTELLERIE
ET DU TOURISME (journal)
Université Toulouse-le Mirail
CETIA
5, allées A.-Machado
31058 TOULOUSE CEDEX

Rédaction : S. BLANC, M. BOURREL,
P. CONSOLINO, I. GOMEZ,
C. LAPORTE, E. TAGNON

Dessins : C. SELVA

**Maquette,
impression :** MESSAGES, 111 rue N.-Vauquelin
31100 TOULOUSE
Tél. 61 41 24 14

**Ce journal est aussi le vôtre. Faites nous part de vos commentaires, suggestions et critiques...
Donnez-nous votre avis sur les hôtels, les restaurants, les T.O. et agences de voyages que vous avez testé. Mettez-y une dose d'humour. Vous pouvez bénéficier en plus d'un droit de réponse à nos articles.**

24 HEURES EN

Tourisme. Vingt années de partenariat célébrées.

L'hôtellerie à la conquête de l'Asie

Vingt années de partenariat entre Toulouse et la Malaisie ont été célébrées, jeudi par le recteur de l'académie, Christian Merfin et les responsables du Taylor's college de Kuala Lumpur. Ce partenariat, qui porte sur la formation aux métiers du tourisme et de l'hôtellerie, a démarré modestement, dans un bungalow des environs de la capitale malaise. Aujourd'hui, sous la houlette d'une expertise internationale conduite par le Toulousain Jean-Pierre Poulain, ce sont ce sont des centaines de stagiaires qui suivent des cursus allant du bac professionnel au master en Hôtellerie-Tourisme, en passant par les licences et les brevets de techniciens supérieurs. Une réussite qui s'appuie sur les compétences conjointes du lycée hôtelier de

Toulouse, de l'université du Mirail (au travers du Cetsa, centre d'études du tourisme et des industries de l'accueil), le tout en relation étroite avec le Greta Garonne. Le partenariat toulousain bénéficie d'accords passés avec le sultanat d'Oman (formation des personnels de restauration de l'armée), avec le Vietnam (école hôtelière d'Ho Chi Minh city), avec la Chine (une grande école hôtelière française devrait prochainement voir le jour dans une importante métropole chinoise). Les champs d'application de ce partenariat devraient s'élargir au commerce international et à l'ingénierie aéronautique notamment.

Vingt ans de coopération qui méritaient amplement d'être célébrés. Et poursuivis. J.-J.R.

Dato Loy Tok Ngan, directeur du Taylor's college de Kuala Lumpur, a signé de nouveaux engagements avec le recteur Christian Merfin et Rémy Poch, président de l'Université du Mirail. Photo DOM.



Internet. Un ex-Toulousain vient



Les Toulousains sont tous invités le 25 mars à midi po

Installation. Hier ma portraits d'habitants or sur les immeubles d'En

Tous célé avec « La D

Malgré les sept petits degrés affichés par le thermomètre, Nicolas Simarik ne détache pas son regard du bâtiment « 5 ». Là-haut, Cathy, une habitante du quartier et future styliste présente sur 25 m² de PVC, une de ses créations : un tailleur vert aux lignes sages. « Elle ose cette association hors tendance », annonce le slogan qui barre l'insigne. « Si loin, si proche », lui répondent les mots imprimés

blanc des gens du quartier leurs désirs brodés au avant d'être reproduits à ches, voici maintenant première, et pour une avant-gout des pages de catalogue de « La Désom tiré en octobre prochain 40 baches comme sur les ges du futur catalogue, tant et leurs objets familiaux la matière prenn désolement des insa

Taking hospitality studies to a higher level



(From left) Taylor's School of Hospitality and Tourism chief operating officer Pradeep Nair, Embassy of France cultural and scientific counsellor Catherine Feuillet, Loy, recteur, Academie de Toulouse and Chancellor of Universities Christian Merlin, Taylor's University College president Ooi Chee Kok and deputy dean, hospitality and tourism faculty, University of Toulouse Le Mirail Michel Teychenne.

TAYLOR'S School of Hospitality and Tourism, one of Malaysia's largest educational providers for hospitality and tourism studies, recently announced the launch of the Master in International Tourism & Hospitality Management.

The specialised course is the first of its kind in Malaysia and is one of the few European postgraduate programmes in hospitality and tourism available in the Asia-Pacific.

Offered in collaboration with the University of Toulouse (UOT), the second oldest and largest university in France, the programme is designed to prepare graduates for potential upper level management and consultancy career opportunities in the international tourism and hospitality industry.

UOT professors will visit Taylor's to conduct specific modules.

They include Professor Dr Jean Pierre Poulain, a food sociology expert in France and Professor Dr Francois Vellas, director of the

Taylor's Education Group managing director Datuk Loy Teik Ngan said: "The programme is designed to provide students with a strong balance between theoretical knowledge and professional exposure through course work, research, graduate seminars and a compulsory 20-week internship in companies anywhere in the world."

The Master in International Tourism & Hospitality Management is a two-year postgraduate programme offered on both a full-time and part-time mode.

It is open to bachelor's degree holders in hospitality and tourism as well as in other fields of study. Working professionals can apply by having their professional experiences validated by UOT.

Taylor's School of Hospitality and Tourism will enrol its first batch of postgraduates in April 2007.

For more information, visit www.taylors.edu.my, call

OR

lemima
d, to provide the

ilem-Video one
s on Nov 27,
months, I was
n the techniques
n — how to add
a film — and
do for
ded.

ment for the
ation is "you
e on the lookout
om watching
ies and music
chniques used
and the styling

says: "It is very
m your heart
pen-minded
ur own
HAEL SUN

e opportunity
NEW
banking and
g or property
ip.
xams will be
college while
ntoring and
on, e-mail