

## Quand des étudiants défendent le cacao et le rhum

S.L.A.K.

Mercredi 07 novembre 2018



Rien de tel qu'un chocolat chaud pour apprécier le précieux fruit. (S.L.A.K./France-Antilles)

***Des élèves de 2e année de BTS tourisme, du Lycée de Bellevue, ont récemment mis en pratique leur formation pour agrémenter le séjour des congressistes de l'Union des professeurs de sciences et technologiques industrielles (UPSTI), de passage en Martinique. Une animation autour du rhum et du cacao était organisée à l'Hôtel Batelière.***

La Martinique a accueilli fin octobre et, ce pour la première fois, l'ICSTEng (International Conference on Sciences & Technology for engineering). Événement majeur de veille technologique, ce congrès annuel est organisé par les membres de l'association UPSTI (Union des professeurs de Sciences et Technologiques industrielles).

Plus de quatre-vingt enseignants de l'Hexagone et leurs familles y ont participé. Il a notamment été question d'énergie en Martinique (zone non connectée, gestion de l'énergie, solutions technologiques, production durable, etc.). Outre les conférences scientifiques et pédagogiques, des visites de sites industriels et touristiques ont été proposées aux congressistes. Pour ces dernières, ils étaient guidés et encadrés par des étudiants de 2e année de BTS tourisme du Lycée de Bellevue.

« Il s'agit pour ces élèves de développer différentes compétences en lien avec leur référentiel. Des compétences au niveau de l'accueil, de l'accompagnement, de l'encadrement, de la prise en charge et de l'animation », a expliqué Catherine Glondu Seloï, professeur de tourisme au Lycée de Bellevue, responsable du projet.

# PLAISIR DES SENS

Et pour clore ce congrès de manière originale, quatre des 25 étudiantes impliquées ont organisé un mini-salon « Rhum et Cacao » à la Batelière. *« Nous avons contacté les différentes distilleries de l'île et des cacaoyères ainsi que des fabricants de chocolats et de produits dérivés. Et nous avons pu proposer 11 stands de découverte et de dégustation à nos visiteurs »*, explique Laurine Moundangui, l'une des élèves organisatrices.

Dégustation de rhums, chocolats à boire ou à croquer, découverte de la filière et des fèves de cacao, mais aussi démonstration de fabrication de tambours à partir de fûts de rhum avec le facteur de la maison du Bèlè, figurent au nombre des temps forts du programme. Et le tout, avec le sourire des hôtes ! Un plaisir pour tous les sens des visiteurs.

Une animation rhum et cacao synonyme de réussite pour Raymond Alger, le proviseur du lycée, qui avoue être *« fier d'être à la tête d'une équipe dynamique. Les étudiants, les enseignants, les encadrants au cœur de ces réalisations font la fierté du Lycée de Bellevue tout entier »*.

Pour Catherine Glondu Seloï : *« ce sont des étudiantes, elles sont perfectibles puisque toujours en apprentissage. Nous sommes en début de la deuxième année d'enseignement, elles auront à participer à d'autres manifestations d'ici leur examen de BTS. Je suis satisfaite car elles se sont montrées à la hauteur ! »*



Avec gourmandise et modération, nos rhums ont tenu la vedette



Des organisatrices satisfaites : 3 des 4 élèves à l'origine de l'événement « Rhum & Cacao » habillées par les CAP et Bac Pro MMVF (Métiers de la Mode Vêtement Flou) du LP Dumas Jean Joseph

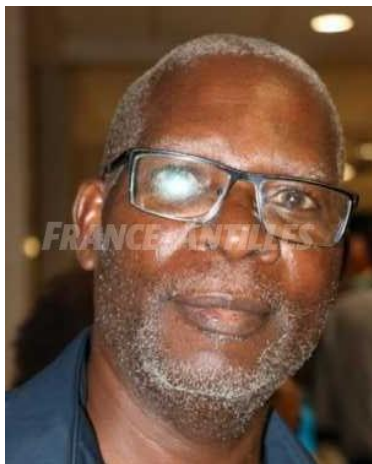
# ILS ONT DIT

**Martial Gartner, enseignant en sciences de l'ingénieur :** «J'apprécie vos produits locaux»



« Je suis accompagné de ma famille et nous n'avons pas fait les mêmes activités. J'ai goûté à pas mal de rhums durant mon séjour, donc pour la soirée de fin, je me suis concentré sur les chocolats. J'apprécie vos produits locaux. »

**Lucien Loury, producteur de cacao :** «Pour faire le chocolat !»



« C'est important d'être aux côtés des jeunes du BTS tourisme pour leur donner la force. Concernant les congressistes, peu connaissent le cacao. On leur explique la phase de la cueillette, de la fermentation, le séchage, la torréfaction et comment mouliner tout ça pour faire le chocolat ! »

**Fanny Peim, congressiste :** « Très instructif »



« Je trouve cette animation très réussie. C'est intéressant d'avoir plusieurs producteurs locaux en un même lieu. Moi qui suis totalement novice en matière de rhum, je trouve cela très instructif. »

**Jean-Charles Jupiter, facteur de tambour à la maison du Bèlè :** « La tradition se perpétue »



« Que la maison du Bèlè soit associée à cette animation Rhum & Cacao prouve que la tradition se perpétue. Il y a une âme dans le tambour bèlè. De plus, c'est une nouvelle occasion de faire connaître notre structure qui défend fièrement le patrimoine martiniquais. »

**Louise, fille de congressiste :** « J'ai beaucoup aimé »



«J'ai visité Fort-de-France et j'ai goûté au chocolat chaud. J'ai beaucoup aimé !»

**Janine Salomon-Ozier-Lafontaine, Coeur des îles :** « Valoriser nos produits »



« Il était normal pour nous de répondre présent à cette invitation pour une manifestation qui marie le rhum et le cacao, puisque nous faisons du chocolat traditionnel antillais façon chocolat de communion, mais également des bondons au chocolat parfumés au rhum ou aux fruits. C'est donc pour nous une occasion de valoriser nos produits. »