

ALGÉRIEN CHARGÉE DE LA GASTRONOMIE, AU SOIR D'ALGÉRIE :

d'efforts partir en fumée !»

On se contentait d'accueillir le public en manipulant les chiffres pour faire croire à un flux considérable et maquiller la réalité allant jusqu'à s'attribuer un millionième visiteur virtuel avec cadeaux ; à croire qu'on était dans un jeu télévisé de piètre prestation ! Un procédé pitoyable qui dessert la crédibilité des institutions algériennes et les Algériens en général. Si dans les expositions précédentes on se limitait à représenter l'Algérie sans obligation de résultats en veillant tout simplement à décrocher des médailles, il en était autrement pour l'Exposition de Milan 2015 car il s'agissait d'alimentation, de nutrition, de cuisine, de gastronomie et de développement technique et technologique dans l'agriculture et les transformations agroalimentaires pour assurer la sécurité alimentaire.

Toutes ces dépenses conséquentes en devises ne seraient pas des pertes pour le Trésor public s'il y avait des retombées positives sur l'économie de notre pays, notamment sur son développement agricole et son tourisme, à l'heure où des orientations et des directives fermes sont données pour relever ce défi.

Revenons au restaurant algérien, il semble qu'il ait eu des couacs qui vous ont empêchée d'accomplir convenablement votre mission...

Les cuisiniers et les serveurs, sélectionnés par l'EGTC, étaient motivés et prêts à relever le défi. Le restaurant gastronomique constituait le cadre idéal pour qu'ils puissent exercer leurs compétences et être de vrais représentants de notre art culinaire. Ils étaient confiants de travailler sous ma direction sur une carte qui les enchantait. Toutes les conditions étaient réunies pour leur assurer l'exercice de leurs fonctions et une formation continue de six mois sur la gastronomie algérienne. Ils allaient pouvoir faire des démonstrations, échanger leurs expériences avec celles d'autres professionnels du monde et revenir enrichis de connaissances et de savoir-faire qu'ils pouvaient, à leur tour, dispenser en Algérie quand on sait le manque de formation dans la gastronomie algérienne. Or, que s'est-il passé une fois à Milan ? Les masques sont tombés. Le gérant et le chef cuisinier aux comportements scandaleux, cherchant plutôt le

gain facile à tout prix, se sont complètement écartés des attendus du cahier des charges et mis aux oubliettes la carte transformant le restaurant gastronomique en une gargote «privée», de mauvais goût, pour snobs et créant un climat malsain de déstabilisation du personnel professionnel dans le but de le faire plier, sinon de le faire partir. Cet objectif fut malheureusement atteint. Les cuisiniers les plus compétents, dont certains cumulent plus de 20 ans d'expérience au niveau de nos grands hôtels et qui pouvaient aisément pallier «la compétence trompeuse» de ce chef cuisinier, ont été poussés vers la sortie, puis renvoyés à leurs postes à Alger. J'avais adressé au commissaire et au directeur du pavillon des rapports sur une situation dont la gravité était évidente, mais au lieu de prendre une décision pour exiger l'application des attendus du cahier des charges, l'adoption par le gérant et le chef cuisinier d'un comportement honorable et pour que les prérogatives qui étaient les miennes soient pleinement exercées, le commissaire m'a ordonné de me tenir «éloignée du restaurant» qualifiant son gestionnaire et le chef cuisinier de «voyous qui ne méritent aucune collaboration de ma part». Instruction que j'ai appliquée à la lettre, laissant ainsi le restaurant transformer le pavillon qui devait normalement être la structure principale

représentante de l'Algérie en une simple annexe du restaurant lui-même.

Quelles leçons tirez-vous de cette expérience et quels sont les conseils que vous donneriez aux animateurs algériens des prochaines expositions et manifestations de ce type ?

C'est d'abord le choix des femmes et des hommes dont les compétences doivent être à la hauteur de l'évènement en ayant à cœur d'accomplir leur mission avec efficacité. Il faut qu'ils aient le sens du devoir, l'humilité et être tenus par l'obligation de résultats.

Ce choix, pour ne pas être arbitraire et basé sur «le copinage», doit être opéré par une commission composée de spécialistes en mesure de juger et de jauger les compétences et les capacités de chacun, d'abord en prenant le temps nécessaire de vérifier sur le terrain la véracité des renseignements fournis dans les CV ainsi que l'intégrité morale des candidats puis en organisant un concours sur la manifestation en question. Suivront une présélection, un stage de formation pour valider les connaissances puis une sélection définitive pour retenir les plus performants, sinon c'est la voie ouverte aux incompétences, aux abus, à l'arbitraire et au gaspillage qui s'apparenterait à un abus de biens sociaux.

Sur le plan strictement personnel, quels sentiments vous inspire votre participation qui s'est terminée, selon les informations que nous détenons, en queue de poisson ?

L'aventure pour moi a tourné court. Vous imaginez bien que ma déception n'a d'égal que l'enthousiasme qui m'animait et que j'ai manifesté avant mon départ à Milan pour la promotion de l'art culinaire traditionnel et la gastronomie algérienne en vue d'en faire un vecteur pour le tourisme dans notre pays. Je m'étais pleinement investie pendant deux ans dans la préparation de cette mission au détriment d'activités financièrement plus lucratives dans le seul objectif est de relever ce défi. Travail que se sont approprié des personnes sans vergogne et qui ne font que brasser du vent. Je suis indignée de voir que nous avions tous les atouts en main, que nous étions près du but et que nous l'avions raté en raison d'absence d'engagement et de conscience de personnes dont les motivations sont totalement étrangères à l'esprit de la mission. Je suis révoltée de voir comment sont écartées arbitrairement des personnes compétentes comme ces cuisiniers qu'on a cherché à briser pour faire place aux incompétents et aux magouilleurs. Je suis indignée de voir tant d'efforts, tant d'argent, tant de temps partir en fumée !

M. F.

Le site de l'Exposition universelle Milan 2015 s'étale sur 100 hectares.

Le nombre de visiteurs attendus était de 20 millions.

Du 1^{er} mai au 11 octobre, la moyenne des entrées était de 80 000 par jour.

Participants : 146 pays, des organisations internationales comme ONU, FAO, FIDA, UE et des représentants de la société civile.

Son thème : «Nourrir la planète énergie pour la vie» est décliné en trois univers : L'univers scientifique et technologique ; L'univers socioculturel ; L'univers de la coopération pour le développement.

Son défi : Laisser un legs immatériel aux générations futures.

L'expo est organisée en pavillons nationaux et en clusters. Le cluster est un espace qui réunit des pays sur la base d'un thème commun.

9 clusters : Agriculture et nutrition dans les zones arides ; Iles, mer et nourritures ; Bio-Méditerranée : santé, beauté et harmonie ; Riz, abondance et sécurité ; Café le moteur des idées ; Cacao la nourriture des dieux ; Céréales et tubercules. Anciennes et nouvelles cultures ; Fruits et légumes ; Le monde des épices.

Des espaces thématiques : Histoire de la nourriture et de ses impacts sur l'environnement ; La nourriture du futur sur le rôle des technologies de la production, de la distribution et de la consommation ; Le parc des enfants ; Le parc de la biodiversité pour explorer différents systèmes alimentaires ; Art et nourriture.

Hamoud Boualem en 1889 : L'Algérie a une expérience dans les expositions universelles et internationales : Montréal (1967), Osaka (1970), Séville (1992), Lisbonne (1998), Aichi (2005), Saragosse (2008), Shanghai (2010), Yeosu (2012). Elle a obtenu 3 médailles : d'argent à Saragosse, d'or à Shanghai et de bronze à Yeosu.

En 1889 lors de l'Exposition universelle de Paris, deux produits algériens ont été primés : la limonade Hamoud Boualem et le tapis de Babar.

Le pavillon de l'Algérie à Milan : Situé au cluster Bio-Méditerranée avec 750 m² sur deux niveaux avec trois espaces principaux : une salle d'exposition, un restaurant et un salon VIP.

Le restaurant occupe une superficie de 105 m² avec une cuisine professionnelle. Livré «clés en main» avec tous les équipements et la vaisselle nécessaire à l'Entreprise de gestion touristique du Centre (EGTC), la seule à avoir répondu à la consultation restreinte auprès d'établissements hôteliers et restaurants pour la gestion.