Newsletter Ecole Ardévaz

Automne 2018

L'ACTUALITE

REDACTION & IMAGES : ALEXANDRE MOULIN

L'étudiant qui voulait devenir cuisinier

Entretien réalisé le 3 octobre

Loris Lathion a toujours rêvé de devenir cuisinier, le métier de son papa.
Alors que ce dernier le poussait sur les bancs de l'école Ardévaz dans l'espoir de lui offrir une vie différente, Loris n'a pas pu se libérer de la passion qui l'animait.
On vous propose aujourd'hui un regard sincère sur un métier traditionnel qui s'est mis au 4.0.

Avant-propos

Edito de Farida Khali (rédactrice en chef ajointe, magasine Universitas 01, 18/19)

Ce plat de spaghetti, vous en avez rêvé toute la journée… Le voilà prêt, dans votre assiette, nappé d'une subtile sauce tomate et couronné de feuilles de basilic, un régal pour les papilles… et les pupilles. Il est temps d'y goûter, d'apprécier, de savourer, de liker ! Mais aujourd'hui que vaut encore un plaisir solitaire ? Vous saisissez votre fourchette ? Non, bien sûr : votre téléphone !

Mais une image ce n'est pas suffisant ! La mode, aujourd'hui, est aux stories. C'est tout le vécu qu'il faut partager. Racontez-nous donc comment vous la dévorez, votre assiette de pâtes, faites-nous fantasmer à coup mots-dièses, afin que votre cliché, habilement retravaillé, aille rejoindre les 7'080'801 publications Instagram estampillées #italianfood. Et voilà que votre plateau télé se transforme en expérience communautaire : vos coquillettes font saliver la toile.

Alors, juste du vent, les réseaux sociaux ? Un simple appel d'air pour combler le vide de nos existences modernes ? Ou un tourbillon intéressant auquel il est, certes, difficile de résister, mais qui peut être aussi dompté pour capter des énergies nouvelles ? Questionnements politiques, économiques et sociaux, du printemps arabe aux tweets gênants de Donald Trump, les réseaux sont le lieu de débats intenses. Ils permettent de conserver des liens sociaux ou amicaux : les familles éclatées autour du globe, les amis rencontrés au détour de vacances ou les compagnons sur la route de la migration. Ils développent de nouveaux langages, offrent une voix

à ceux que la presse traditionnelle ignore, affectent les marchés financiers… Ce phénomène social global, comme tant d'autres dans l'histoire et dans l'avenir, effraie autant qu'il fascine et réclame, avant tout, une éducation et un enseignement approprié sous peine de nous échapper. Finalement, il ne sera que notre reflet, à nous de décider ce que nous voulons en faire. Sans oublier que même le plus sage des philosophes a parfois besoin d'un bon plat de spaghetti.

En ligne :
www.unifr.ch/universitat

Le commentaire du pro :

'Tripavisor comme beaucoup de ces sites, les réseaux sociaux n'ont fait que d'ouvrir la boîte de pandore à tous les malhonnêtes !
C'est une véritable tribune libre pour le 20% de haineux. Mais les gens ne sont pas dupes, j'ai l'impression qu'ils savent faire le tri des commentaires et des jugements. Lorsque quelqu'un critique les 7 plats que nous lui servons lors d'un repas, ce n'est juste pas possible. Cela arrive évidemment de nous tromper, de présenter une assiette qui aurait pu être améliorée, mais les erreurs ne s'accumulent pas !

La recette : Ballotine de foie gras

Ingredients pour 4 personnes:

- 200 g. de foie gras
- 3 g. de sel
- 1 pincée de raselanoute (*curry marocain*)
- 0.5 dl de vin doux
- 1 cuillère à soupe de miel

Assaisonner et mélanger le tout, puis bien brasser.

Former les ballotins dans un papier cellophane, puis dans du papier aluminium pour créer une jolie forme de boudin.

Placer la ballotine dans de l'eau chaude (à environ 60 degrés – dans l'évier par exemple). Laisser reposer 15 minutes.

Finalement refroidir pendant 2 heures et déguster en bonne compagnie.

J'ai donc un regard sévère sur ces plateformes.
Personnellement, lorsque je voyage je ne me réfère pas à ces sites. Mais après, c'est vrai que c'est une vitrine dont nous devons nous accommoder la présence.

<< J'avoue qu'il m'arrive d'aller jeter un coup d'œil sur les commentaires. >>

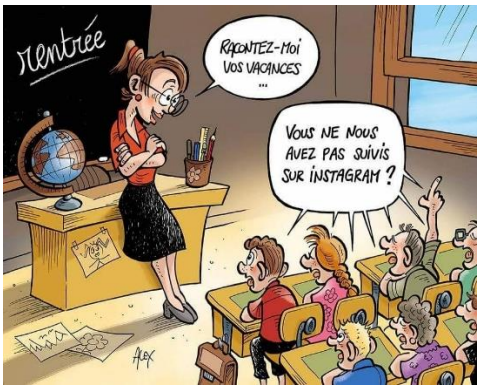
Lorsque j'ai commencé mon métier, je prenais très à cœur les remarques. Parfois, il me fallait deux semaines pour oublier une méchanceté. Maintenant, avec l'âge et l'expérience, je sais faire la part des choses. D'ailleurs, j'ai pris le parti de ne pas répondre.
Certaines grandes chaînes hôtelières exploitent ces outils comme une stratégie marketing à part entière. Il suffit de payer 1'000 USD à Tripadvisor pour modérer la page de son établissement. Ainsi de grands hôtels s'offrent des interprétations élogieuses; mais encore une fois, je préfère faire comme si cela n'existait pas.
Malgré tout, j'avoue qu'il m'arrive d'aller jeter un coup d'œil sur les commentaires.

Chez nous, le bouche à oreille fonctionne bien. Nous sommes liés à une clientèle fidèle qui fait part de ses expériences. A relever aussi que les guides gastronomiques font un travail sérieux, tout en ayant amorcé le virage du numérique. Ils sont tous en ligne.
La force de ces guides est dans le fait qu'ils sont écrits par des professionnels. C'est-à-dire des gens qui connaissent le métier de la restauration ou de l'hôtellerie.'

L'évolution du métier :

Ce qui a le plus évolué en 20 ans ? Les allergies ! En 20 ans, c'est complètement fou.
Au début, nous avions une personne par mois qui s'annonçait. Cela nous inquiétait et je me rappelle que nous étions très attentifs. Aujourd'hui, ce sont 5 par jours ! En gros 10% des couverts que nous servons.
Les gens ne disent plus : je n'aime pas ; ils disent : je suis allergique !
Mais sinon, notre métier est préservé des technologies. L'ordinateur n'a pas remplacé l'artisanat.
Je dirais juste que comme partout, l'administratif est toujours plus compliqué et astreignant. On doit faire appel à un comptable, voire à des juristes pour nous aider…

Le Mont Rouge à Nendaz : www.mont-rouge.ch



De quoi avez-vous peur ?

Des reptiles… et des filles (rires)

Un rêve fou ?

Aller dans l'espace ! J'aime bien l'astronomie…

Vos principales qualités professionnelles ?

L'entregent… ça me fait un bon réseau.

Quelle faculté aimeriez-vous avoir ?

Voler !

A quelle époque auriez-vous aimé vivre ?

Les années 60 et 70… avant que le monde ne devienne fou…

Un regret ?

Aucun… Je ne referai pas tout de la même manière mais grâce à l'expérience, on apprend.

Une personne que vous admirez particulièrement ?

Mes parents… professionnellement et humainement.

Qu'est-ce qui vous ennuie ?

Les gens qui parasitent la bonne énergie

Loris dans 20 ans, il sera comment ?

J'espère en vacances !

Mes parents étaient inquiets quand je leur ai annoncé que je voulais devenir comédienne !

Le cinéma n'est pas un milieu artistique, c'est une industrie pour faire de l'argent. Les projets qui paient le plus, sont souvent les moins intéressants. Si je me fais moi-même de l'argent, c'est pour réaliser ce que j'aime.

C'est plus fort d'être reconnu que d'être connu.
Souvent les gens confondent la fiction et la réalité.

Noémie Schmidt, confidences en vrac :

Il faut y croire, il n'y a pas de raisons que ça ne passe pas. Quand les portes s'ouvrent, il faut y aller. Je crois beaucoup en la rencontre. Ça peut changer ta vie. C'est pour cela que je voyage.

Les gens deviennent tellement des stars que tu dois passer par leur agent… ils deviennent fous !

J'ai appris mes scénarios grâce à Claude Brasseur. Un travailleur hors pair !

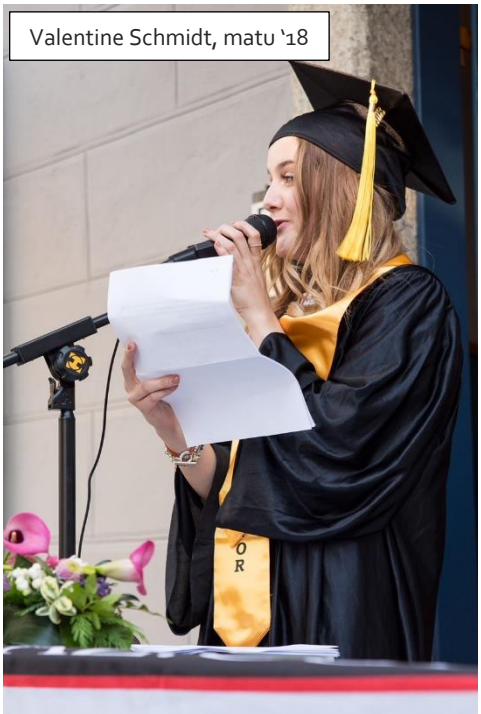
Quand je rentre en Valais, j'ai l'impression de ne jamais avoir quitté mes potes.

En 2 jours de tournage d'une publicité, je gagne assez pour réaliser ma passion pendant 1 an. Finalement, je gagne ainsi ma liberté comme artiste.

Egérie était une nymphe qui était la maîtresse d'un roi de Rome. Elle l'inspirait et elle lui donnait des idées. Du coup, j'essaie de faire le lien avec la marque, son créateur des années 20 ; un homme visionnaire. Aujourd'hui je veux être plus qu'une simple image.

Mathilde Borgeat et Massilya Metref, étudiantes en 1ère année.

Ce qu'elles ont retenu : 'Elle offrait une belle interaction avec nous, elle utilisait notre langage. Mais on ne l'imaginait pas timide, qu'elle puisse stresser devant un public.
Elle nous a dit de croire en nos rêves. Elle nous a offert un regard atypique de la vie et nous sommes de son avis lorsqu'elle dit qu'en Valais cela fait peur de faire carrière comme artiste. Les parents n'y croient pas ! Par rapport à son métier d'égérie, on voit que les gens font les choses pour l'argent. Sur les photos, elle est bien maquillée et habillée, alors que sa vraie personne est toute simple et sincère.'



Valentine Schmidt, matu '18

Cérémonie des diplômes. 13 sept. Invités d'honneur : M. le Président Ph. Varone et M. le CN M. Reynard

Discours de Mlle Raza Hajaraj :

Je vous remercie de l'opportunité qui m'est offerte ce soir de pouvoir remercier mes professeurs, mes camarades et mes parents.

Comparée à certains étudiants réunis ici, j'ai un parcours de vie qui peut être qualifié d'atypique.

En effet, mon papa est arrivé en Suisse à l'âge de 15 ans, en 1986.

Je suis née en 1996 et j'ai fréquenté toutes mes classes primaires à l'école de Saxon. Après 3 ans de CO, ne sachant pas vraiment quoi faire de ma vie, je décidais de faire une année de transition à l'EPP de Sion. **Comme je n'avais pas vraiment de bonnes notes, que j'avais 16 ans, et qu'il fallait bien faire quelque chose, j'ai donc commencé un apprentissage.** On était au mois de juin et j'ai pris la première place qui se présentait, c'est-à-dire vendeuse. Paradoxalement, cette année dans un magasin m'a appris beaucoup sur moi-même et sur la vie. (…) Je n'avais pas peur du travail mais les études me manquaient. Je me disais que si des portes avaient été fermées, peut-être que d'autres opportunités pourraient se présenter à moi. **J'avais 17 ans. Je pouvais encore changer ma destinée. (…) En arrivant à Ardévaz, j'ai découvert une petite école avec des étudiants aux profils différents.** Sur les bancs de l'école, je partais pour décrocher mon CFC en 3 ans. Mais après 6 mois comme je travaillais bien et que j'étais épanouie, on m'a conseillé de faire une maturité gymnasiale. (…) **En 6 mois, passer de vendeuse à une étudiante de maturité pour faire un cursus en 3 ans ½, ce n'est pas rien !**

Mais, finalement je me suis dit, que depuis toute petite j'avais toujours eu envie d'aller à l'uni. Jusque-là, même si ça trottait dans ma tête, comme je n'avais pas les notes, le projet était toujours laissé de côté. Enfin j'allais pouvoir concrétiser ce rêve de gamine pour devenir un jour une avocate ! (…) Aujourd'hui, j'ai donc pu franchir une étape supplémentaire. **Je suis inscrite à la faculté de droit de l'Université de Fribourg ! Mon rêve de petite fille**.

Raza Hajraj, matu '18

Thibault Maret, matu '18

17 ; 27 et 28 août : Paella de début d'année & apéritif de bienvenue aux parents.

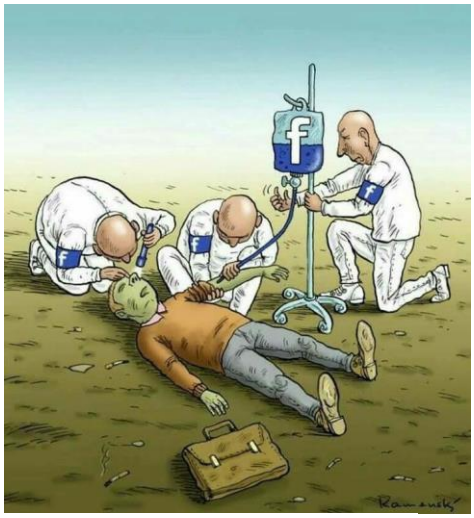
L'actualité : gestion des natels en classe

En résumé :

Depuis 4 ans, en début de journée des classes, les étudiants déposent leur téléphone portable dans des casiers qui seront fermés à clé durant la période des cours (pauses incluses).
Chacun est soumis à cette règle qui évite ainsi de sucomber à la tentation de consulter son écran.
En cas d'urgences, le bon sens prévaut et le secrétarait de l'école fera l'intermédiaire avec les appels à transmettre.
Du côté du corps enseignant, le bilan est positif et la mesure appréciée.

Témoignage de 4 étudiants :

Eden: Personnellement, cette mesure ne me dérange pas et cela ne change pas à mes habitudes car je sais que de toute façon, l'utilisation est interdite dans le règlement. Par contre, j'y vois un avantage pour limiter les cas de tricherie.
Mélissa: Je suis assez sceptique car les moyens de distractions restent là. Si un étudiant ne désire pas suivre le cours, il pourra toujours regarder par la fenêtre ou dessiner.
Thibault: Le paradoxe c'est que nous pouvons avoir nos tablettes Ipad pour consulter nos cours. Aussi les applications et les fonctions sont pratiquement les mêmes.
Ivana: Je pense quand même que cette mesure est efficace car c'est vrai que nous sommes toujours tentés de lire un message ou autre. Ainsi la mesure empêche ces distractions qui peuvent vite dériver.
Mélissa: Je pense que les nouveaux moyens technologiques apportent leurs lots d'avantages. A l'école grâce à l'application Dropbox, nous avons une bibliothèque numérique, avec des documents classés, sans que nous les perdions ou que nous ayons besoin de transporter trop de matériel.
Thibault: Pour la prise de notes, les tablettes peuvent être utiles. Il y a un côté rapide et une façon différente d'appréhender la compréhension de la matière.
Eden: **On cherche beaucoup de solutions pour les jeunes mais les adultes utilisent plus souvent et de façon moins contrôlée que nous leur téléphone.**
Ivana: **On utilise différemment les nouvelles technologies. Nous sommes connectés aux différents réseaux pour communiquer alors que les adultes passent du temps à lire leurs emails ou à consulter leurs photos, chose que nous ne faisons pas.**



12 sept. Vente de gâteaux par la classe M22, en faveur de la Birmanie.

18 sept. Réunion des professeurs suivie par un souper 'Italia'.

Sortie d'été : Domaine des Iles

Chloé Amancio, 18 ans.
Crans-Montana, 4ème année gynasiale.
'C'était une journée ensoleillée qui nous a permis de nous retrouver tous ensemble dans un contexte extra-scolaire sympa. Nous avions toutes les activités à notre disposition pour jouer sur l'eau, ce qui était particulièrement bien! Nous avons ainsi pu faire connaissance avec les étudiants avec qui nous n'avons pas l'habitude de parler.
La Direction s'est occupée de nous préparer un barbecue pendant que nous faisions du paddle ou qu'on jouait avec des pistolets à eau!
Cela dit, questions souvenirs, ma sortie préférée restera la croisière en 3ème année. J'ai vraiment beaucoup aimé et ça restera un moment marquant de ma vie d'étudiante.'

L'agenda :

- 30 octobre : inscriptions aux examens des 1ers partiels de maturité.
- 6 novembre : conférence de V. Roten sur l'agriculture moderne en Suisse.
- 15 novembre : inscriptions aux examens anticipés du Baccalauréat
- 29 novembre : conférence du Dr. De Fabiani sur la médecine en zone de crise.
- 12, 13 et 14 décembre : maturités blanches
- Semaine du 17 décembre : examens semestriels
- 20 décembre : rencontre avec les parents des IFP19
- 21 décembre : après-midi de Noël

Follow us on Instagram

FOLLOW US ON FACEBOOK