



Istanbul

17 octobre 2019

Discours d'ouverture de la Conférence

Serefinize

Chers amis:

C'est un honneur de vous recevoir en tant que président d'EURHODIP dans cette belle ville d'Istanbul, en Turquie, qui nous accueille.

Yirmiaticinci EURHODIP konferansina hosgeldiniz.

Cette conférence vise à:

SE CONNAITRE LES UNS LES AUTRES. Nous avons parcouru le monde avec les mêmes idéaux et les mêmes objectifs, mais sans le SAVOIR.

Nous sommes les protagonistes de l'éducation à la culture du tourisme et de l'hôtellerie dans nos villes et nos pays respectifs. 35 pays qui participent à la culture millénaire de l'Europe sans négliger les autres cultures venues de l'Est et de l'Ouest, de l'Asie et du Nouveau Monde.

Apprendre à se connaître est une opportunité unique. Établissez de nouvelles relations, partagez des idées, créez des échanges. C'est l'objet de notre rendez-vous à Istanbul.

Je suis dans cette association depuis 30 ans et j'ai beaucoup appris des uns et des autres. J'ai copié du plus vieux et j'ai été surpris par la créativité du plus jeune. Malgré mon âge, je veux continuer à les écouter.

Notre histoire commune nous conduit à développer une force que nous n'avons pas en restant seul. Dans nos pays respectifs, nous sommes très sectoriels et, parfois, pas toujours bien compris: pour certains, nous sommes marginaux dans les



universités, dans des carrières peu coûteuses ou des diplômes pour les enfants riches qui ne veulent pas travailler.

L'autonomisation des écoles de commerce ou des facultés de carrières universitaires prend fin. Les humbles facultés de tourisme, les écoles de cuisine cachées, les techniciens des vins et sommeliers, les directeurs d'hôtel n'ont pas besoin d'autres titres pour devenir des gestionnaires compétents et efficaces, des mentors des entreprises qui régissent la puissante industrie du tourisme. Nos anciens élèves le font déjà.

De plus, nous volons le cœur de la santé. Nous abordons la santé publique et privée par le biais de la diététique et de la nutrition. Je vous encourage à progresser dans ces disciplines innovantes car nous serons les techniciens de la volonté de l'être humain pour l'acte le plus transcendant de sa vie: manger ou ne pas manger, savoir ce que vous mangez et ce dont le corps a besoin. La diététique et la nutrition sont entrées un peu tard dans nos écoles, il y a des années déjà. Mais ça vient pour rester. La nourriture s'empare de notre corps et étend notre intelligence pour la rendre saine ou non. Les états d'anxiété sont guéris dans nos maisons de retraite qui sont de bons hôtels, dans nos jardins idéaux, dans l'architecture d'un habitat qui valorise l'histoire, les produits naturels à proximité, l'art de vivre et la culture gastronomique. Nous sommes les architectes du nouveau et les gardiens de l'ancien.

Maintenant, beaucoup de gens nous envient parce qu'ils ont découvert des plaisirs dans notre travail, des stimuli dans ce qui semblait être un fardeau ou un travail de miséricorde: "nourris ceux qui ont faim et donne à boire à celui qui a soif".

Chers amis:

Serefinize!

Les organisateurs nous proposent:

1. Comment promouvoir une destination touristique en temps de crise?
(CHINCHÓN)



2. Comment briser les préjugés d'une destination touristique? (BARCELONE)
3. Comment construire des ponts entre le passé et le futur? (PUY DU FOU – Le rêve de Tolède) Les nouvelles technologies de l'hôtellerie et du tourisme révolutionnent Tolède.
4. L'avenir de l'éducation en gestion hôtelière. (ALTERNATIF DE LA PRATIQUE ACCOMPAGNÉE) ex. Modèle de Kempinski.
5. L'évolution de la gastronomie. (AU-DELÀ DE LA CUISINE TECHNIQUE) ex. Angel Leon le chef de la mer

Je suis sûr que beaucoup de nouvelles idées vont vous venir à l'esprit.

Participez! Ne vous arrêtez pas pour voir ce que vous pouvez copier.

Gérez vos connaissances.

Cordialement,

Luis de Lezama

EURHODIP President

luisdelezama@csmb.es

Calle Monasterio de Oseira, 17

28049 Madrid – SPAIN

+34 689 59 13 52

www.eurhodip.com

[Follow us on Facebook](#)



EURHODIP