

Allocution du Professeur Salim Daccache s.j., Recteur de l'Université Saint-Joseph de Beyrouth, lors de la cérémonie de lancement de deux nouveaux masters par l'Institut de gestion à l'USJ, le 27 juillet 2017, à l'Auditorium Bassil, Campus de l'innovation et du sport.

Son Excellence, M. Avedis Guidinian, Ministre du tourisme,

M. Nizar Alouf, représentant le Président du Syndicat des propriétaires d'hôtels,

Mme Maya Bekhazi Noun, Secrétaire général du Syndicat des propriétaires des restaurants, cafés, clubs de nuit et pâtisseries,

Mme Joumana Dammous Salamé, Directrice générale des services d'hôpitaux, notre partenaire de médias,

Mesdames et Messieurs les vice-recteurs, Doyens, et Directeurs,

M. Joe Chehab, Directeur de l'Institut de gestion,

Chers Amis,

Nous sommes honorés, votre Excellence, de votre présence et de votre patronage aujourd'hui du lancement de ces deux nouveaux diplômes de master qui ont été élaborés par le Département de gestion hôtelière de l'Institut de gestion des affaires dans notre université. C'est une joie de vous accueillir à cet événement qui ne ressemble à aucun autre, puisqu'il s'agit de la naissance de deux Masters : un en « Hospitality management – option : luxe et style de vie » (Hospitality Management, Luxury and Lifestyle) et un autre en « Hospitality management – option : gastronomie et style de vie libanais et méditerranéens » (Lebanese and Mediterranean Gastronomy and Lifestyle).

Je félicite l'équipe de professeurs qui ont développé ces deux masters d'une manière originale et pertinente, et j'aimerais donner quatre commentaires rapides :

- Le premier est que l'objectif de ces deux nouveaux programmes est de rester en phase avec le marché d'hôtellerie et de restaurant en constante évolution et qui nécessite des compétences avancées. Hier, je discutais avec le directeur général du groupe Majid al-Futaim qui m'a assuré qu'il y a peu d'expertise libanaise dans ce domaine et que, s'il reçoit cinquante diplômés de master, il aura recours immédiatement à leur savoir-faire. Le Liban peut se préparer à avoir de bonnes compétences dans ce domaine et notre Université a relevé le défi de le faire.
- Mon deuxième commentaire est que ce genre de programme scientifique avancé qui forme des Masters dans les domaines de l'hospitalité et de l'art culinaire, a besoin, pour sûr, du soutien de partenaires du monde professionnel pour assurer son succès car il s'agit d'un

programme théorique et pratique en même temps. Il aura un succès dans la mesure où il sera soutenu par nos partenaires et dans la mesure où nos futurs étudiants pourront suivre leurs stages pratiques avec les meilleurs chefs et spécialistes.

- Le troisième commentaire concerne la langue d'enseignement de ce programme. En choisissant l'anglais, qui est devenu la langue la plus utilisée dans les affaires, nous ne nions pas l'identité francophone de l'Université, sachant bien que la francophonie admet le pluralisme linguistique. Notre vision dans le développement de programmes utilisant la langue anglaise fait partie de l'USJ Vision 2025, année où l'Université célébrera ses 150 ans de sa fondation. En fait, la terminologie de l'art culinaire désigne que même si la langue de ce master est l'anglais, nous savons bien qu'elle sera proche du français puisque la terminologie de l'art culinaire et des produits de luxe est de langue française.
- Enfin, c'est sur la base de partenariats internationaux et interuniversitaires tels que l'accord signé par l'industrie de l'hôtellerie avec l'Institut Paul Bocuse Worldwide Alliance, que ce programme aura sa renommée, dès le début, et une base solide pour être crédible et opérationnel.

Je renouvelle mes félicitations et je souhaite un formidable succès à ces programmes de master fondés sur la connaissance et le savoir-faire libanais.