

SEMAINE DES MÉTIERS DU TOURISME

MARTINIQUE ■ DU 17 AU 22 AVRIL 2023

Conquérir et reconquérir les Talents

Conserver la première place sur le podium de l'attractivité touristique, et acquérir celle de première destination du tourisme durable est l'objectif du plan de reconquête et de transformation du tourisme que le gouvernement se propose de décliner sur une période de 10 ans. Le secteur touristique qui représente 8 % de la richesse nationale, a, en effet, été confronté ces dernières années à de grandes difficultés qui l'ont nettement affaibli. La période des restrictions liées à la crise sanitaire l'a fortement impacté. A cela s'est ajouté une crise inédite et multifactorielle du recrutement. Et enfin la nécessité de répondre à de nouveaux défis comme la transition écologique et numérique imposent une transformation et une rénovation du secteur. Ce plan national décliné en régions priorise la valorisation des métiers du tourisme à travers une vaste campagne de communication et le relais de partenaires institutionnels sur le terrain. Dans les pages qui suivent, Madame Charlène Duquesnay, sous-préfète de Saint-Pierre et de la Trinité, détaille les objectifs de la semaine des métiers du tourisme, qui aura lieu du 17 au 22 avril en Martinique. S'en suivra des interviews de jeunes et talentueux professionnels.



Les objectifs de la semaine des métiers du tourisme

« NOUS VOULONS ÉGALEMENT ASSOCIER LES PARENTS, À LA DÉCOUVERTE DE CES MÉTIERS PARFOIS DÉVALORISÉS ALORS QU'IL Y A DE VÉRITABLES PERSPECTIVES DANS UN TOURISME DURABLE À LA MARTINIQUE. »

*Charlène Duquesnay,
sous-préfète de Saint-Pierre
et de la Trinité*



Antilla : Dans quels buts ce plan a-t-il été élaboré ? Qu'est-ce qui a motivé cette prochaine rencontre autour des métiers du tourisme en Martinique ?

Charlène Dusquesnay : Cette semaine est organisée dans le cadre du plan destination France 2023 qui vise à faire de la France la première destination en termes de tourisme durable et d'attractivité touristique. Un budget national de 1,9 milliard euros est consacré à cette action qui s'articule autour de cinq axes, encourager la conquête et la reconquête des talents dans le domaine du tourisme, renforcer la résilience du secteur et accompagner sa montée en qualité, engager la transition écologique de l'activité et préserver le patrimoine sur l'ensemble du territoire. L'objectif étant de voir un rebond et une

transformation du secteur touristique dans les dix ans à venir. Cette semaine est axée sur les métiers plus que sur l'offre touristique. L'objectif est de faire se rencontrer les jeunes et les référents du secteur, ainsi que les **recruteurs**.

La fréquentation touristique en Martinique a beaucoup souffert des dernières crises, est-ce que le secteur va mieux ? Comment ce plan national va-t-il pouvoir aider la profession ?

Charlène Duquesnay : La fréquentation touristique a été très bonne en 2022 et s'annonce bonne pour 2023 en Martinique. Ce plan a pour but de valoriser l'ensemble des métiers du tourisme en lien avec tous les partenaires. En effet, nous sommes confrontés à des tensions de recrutement dans

les métiers du tourisme. Nous devons renforcer l'attractivité de ces métiers à travers des actions menées sur les territoires par le biais de Pôle Emploi et de l'Éducation Nationale et des professionnels du tourisme notamment. Il y aura des actions et des événements auprès des établissements scolaires, auprès des étudiants et des apprentis de la formation professionnelle, auprès des demandeurs d'emploi afin de les conforter dans leur choix d'orientation. Nous voulons également associer les parents, à la découverte de ces métiers parfois dévalorisés alors qu'il y a de véritables perspectives dans un tourisme durable à la Martinique. Toute cette action est menée avec la Collectivité Territoriale qui porte la compétence en la matière pour déployer ce plan de proximité

sur tout le territoire. Il s'agit du déploiement d'une offre plurielle avec les partenaires.

Pourquoi le secteur peine-t-il à recruter en Martinique et sur le plan national d'ailleurs ? Dans quels domaines particulièrement ?

Charlène Duquesnay : En effet, il s'agit également d'un problème national. L'hôtellerie et la restauration sont les plus touchés. Il y a une conjonction de facteurs, mais il faut que ça devienne un réel débouché puisque l'emploi est là ! L'offre et la demande doivent pouvoir se rencontrer et les professionnels du secteur sont d'ailleurs très motivés pour former les jeunes. Je pense qu'il faut communiquer davantage sur ces métiers en perte d'attractivité.

Y a-t-il un problème d'image ? Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration pouvant être vus comme ingrats, mal rémunérés, sans perspective de promotion alors qu'on commence à voir en Martinique et ailleurs, d'autres formes de structures alternatives plus attractives pour la jeunesse. C'est le cas de Nathanaël Duceil qui renouvelle la gastronomie martiniquaise.

Charlène Duquesnay : Oui, en effet, il faut engager une reconquête des talents pour renouveler l'image de ces métiers sur le territoire. C'est vrai pour la gastronomie, mais également pour l'hôtellerie avec des hébergements alternatifs porteurs d'innovation. Il y a beaucoup de nouveautés dans ces métiers, l'offre d'hébergements en Martinique s'est diversifiée, je pense à des établissements comme le Domaine des Bulles par exemple. Il y a un gros potentiel d'innovation dans le secteur. Il faut que les jeunes réalisent qu'ils peuvent mettre leur pierre à l'édifice. Il faut repenser ce secteur avec cette nouvelle génération, le renouveler avec nos jeunes qui sont porteurs d'idées. Nous devons les accompagner.

Comment l'offre touristique peut-elle se diversifier davantage en termes de propositions sur le territoire ?

Charlène Duquesnay : On constate qu'il y a de nouveaux axes comme une offre de tourisme culturel et patrimonial qui se développe avec les métiers qui l'entourent et qui aura besoin de formation. Certains acteurs, comme l'association de producteurs de cacao, Valcaco, veulent mettre en valeur le tourisme agricole, c'est une autre alternative qui s'inscrit dans une promotion du tourisme de savoir-faire. Tout l'enjeu du plan destination France est de promouvoir le tourisme durable sur tout le territoire national. Ce qui ouvre la voie aux projets novateurs. Ce plan s'inscrit dans une volonté globale du gouvernement de redynamisation de l'économie, pour laquelle nous devons accompagner les acteurs. C'est avec la même philosophie que nous avons amorcé le déploiement du Plan France 2030 qui s'adresse aux territoires. Cela prend la forme d'appels à projet sur la thématique du développement durable, de l'alimentation saine et locale... L'idée est d'accompagner les entreprises pour qu'elles profitent de cette nouvelle dynamique de relance économique. ■

Dans les pages suivantes, à travers leurs interviews, de jeunes chefs d'entreprises nous parlent de leurs parcours et passion pour les métiers du Tourisme.



NATHANAËL DUCTEIL, un artiste en cuisine



Ce jeune chef martiniquais s'est illustré ces dernières années par son goût pour les produits du terroir martiniquais qu'il revisite avec maestria et par un sens particulier du concept culinaire, autant dans l'assiette avec ses dressages et ses compositions inventives que dans son entourage, comme l'illustre son premier restaurant, l'Atelier, à la fois salon de dégustation-table d'hôtes, atelier de création, et boutique-drive-traiteur. Un formidable sens de la mise en scène, du raffinement, et de la création sont les atouts incontournables de cet artiste qui réinvente la cuisine martiniquaise.

Antilla : Parlons un peu de votre parcours

Nathanaël Ducteil : J'ai toujours été attiré par la cuisine depuis mon plus jeune âge. J'ai commencé avec ma mère qui m'a donné le goût des choses bien faites mais ce qui m'intéresse dans ce métier c'est la transformation d'un produit brut en produit noble, la partie artistique du métier. J'ai commencé à 19 ans par une formation au CSA de Rivière Salée et quelques mois intensifs à Argenteuil, chez Alain Ducasse. Mais je me suis beaucoup formé en autodidacte. Puis, je suis devenu Chef de cuisine à l'Hôtel Plein Soleil, pendant 10 ans et enfin à l'hôtel Frenche Coco. De-

puis cinq ans, je travaille à la création de concepts et à la transmission.

Qu'est-ce qui vous plaît, qui vous motive et vous inspire dans ce métier ?

Nathanaël Ducteil : Ce qui m'intéresse c'est de surprendre, de créer des choses nouvelles qui n'ont pas encore été faites à partir du produit local. La base de mon inspiration sont les saisons, la nature, le bon sens. Car lorsqu'on travaille avec les produits de saison tout devient simple. On va arriver dans la saison des mangues, des pommes d'eau, des surettes cochon, une véritable source d'inspiration. Le goût vient après, il y

manger à quelqu'un. Cela dépend aussi de ce que l'on veut faire. Mais si j'ai un conseil à donner aux jeunes, c'est d'abord de connaître notre culture si riche, de l'aimer, d'en être fier et de la défendre. Moi je suis un passionné de notre culture, j'aime la Martinique, je suis chauvin. A tel point que dans ma carte, j'appelle le fruit à pain, « mieux qu'une pomme de terre ». C'est une façon ironique et artistique de voir les choses. C'est comme cette nouvelle habitude de mettre du poivre sur tout, je n'en mets jamais ! Je suis chauvin comme les corses ou les italiens le sont ! Il faut s'interroger sur notre culture pour l'enrichir encore et la faire avancer.

Antilla : Quels sont vos projets, vos rêves ?

Mon rêve est de créer de nouveaux concepts inattendus à chaque fois, comme je le fais à Fort de France. Nous ouvrirons un nouveau restaurant dans trois semaines au La-

« **MON RÊVE EST AUSSI D'EXPORTER LA MARTINIQUE AILLEURS, PAS AVEC SES CLICHÉS MAIS AVEC SES FINESSES.** »

a d'abord le produit et bien sûr la connaissance de base de la cuisine. Je raconte des histoires, je revisite des plats.

Antilla : Est-ce que les couleurs vous inspirent ?

Nathanaël Ducteil : Je ne suis pas un artiste peintre, la couleur vient en dernier, je ne compose pas un plat à partir des couleurs, je ne suis pas dans le cliché de l'exotisme. Un plat, c'est d'abord son goût élaboré avec des associations inhabituelles et la beauté du dressage. La couleur arrive par hasard à la fin.

Antilla : Que diriez-vous à un jeune qui voudrait faire ce métier ?

Je ne suis pas un donneur de leçon mais le métier de la restauration est dur. Il ne s'agit pas que de donner à

mentin, où l'on va cuisiner en direct devant les gens comme dans les restaurants japonais et au mois de novembre, nous ouvrirons un autre concept à l'aéroport. Mon rêve est aussi d'exporter la Martinique ailleurs, pas avec ses clichés mais avec ses finesses. Nous avons tellement de variétés de produits, de richesses méconnues. Mon fruit préféré est la pomme liane parce qu'il n'y a pas de fruit plus floral avec des notes de rose de porcelaine, de fleur d'atoumo, j'en fait un sorbet. C'est pareil avec la banane, à l'extérieur on ne connaît que la cavendish alors que nous avons des variétés magnifiques comme la figue, nous avons toute une histoire gustative. Je parle de ce que je suis dans ma cuisine et je transmets à ceux qui le veulent. ■

ELODIE FRONTIER,

chargée de médiation scientifique et culturelle



› Chargée de médiation scientifique et culturelle au sein des nouveaux grands équipements du Nord

Passionnée par son territoire, c'est l'envie de participer au développement du nord de la Martinique et de faire découvrir ses richesses patrimoniales et culturelles qui anime le parcours de la jeune femme, formée au métier de guide conférencière et à la communication.

Antilla : Parlons de votre travail, en quoi consiste-t-il ?

Elodie Frontier : Actuellement, je travaille pour la communauté d'agglomération du Pays Nord Martinique, Cap Nord, au service aménagement et urbanisme. Je m'occupe des contenus culturels et de loisirs que nous mettons en place pour les nouveaux grands équipements du Nord. Il s'agit notamment de vulgarisation des propos et des textes scientifiques qui seront donnés au public. Pour créer un parcours muséographique, je vais travailler avec un comité scientifique sur différentes thématiques comme la géologie, la vulcanologie. Par exemple, on aborde la pédologie pour parler de la Montagne Pelée, qui est l'étude de la composition des sols, les différentes éruptions ont laissé des dépôts différents au niveau des sols.

Nous travaillons les textes scientifiques à ce sujet pour les rendre plus abordables au public. Mon travail peut aussi consister à faire de la programmation d'ateliers de découverte, pour mieux comprendre les phénomènes scientifiques, des expositions, des animations avec le public. Je travaille notamment au Prêcheur, où nous venons d'achever un équipement, « Le domaine martiniquais d'expérimentation de Grande Savane ». C'est un espace d'accueil du public où l'on va découvrir différentes thématiques autour de la Montagne Pelée. On va pouvoir y découvrir aussi la lecture du ciel tropical, ce qui est lié à la position de la Martinique sous les tropiques. On va parler de phénomènes par rapport à notre situation, différents par rapport à d'autres positions géographiques. Nous préparons au Lorrain, l'ouverture du « Parc Caribéen de la vie amérindienne », il s'agit d'un équipement culturel et de loisir qui va proposer une approche culturelle et scientifique de la civilisation amérindienne. Ce parc de plusieurs hectares disposera d'un parcours muséographique qui va aborder la civilisation amérindienne dans sa façon de vivre. On y apprendra qu'ils faisaient de l'horticulture, de quoi ils se nourrissaient, les animaux que l'on trouvait à l'époque, avec une partie sur les fouilles archéologie. On découvre beaucoup de choses sur cette ancienne civilisation de la Martinique dont certaines sont restées dans notre culture comme la consommation du piment. Les noms de certaines communes, l'Ajoupa Bouillon, le Carbet, proviennent des langues amérindiennes. Le site de Vivé au Lorrain, est l'un des plus importants sites archéologiques de la Caraïbe. Nous allons mettre en place des animations pour le public en amont de

l'ouverture. On va recréer l'espace de vie des amérindiens, leur village et leur forêt, en plantant les espèces végétales de l'époque.

Antilla : Vous avez l'air passionnée par ce que vous faites, quelle formation avez-vous suivie ?

Elodie Frontier : Oui c'est un métier passionnant. A la base, j'ai obtenu une licence d'information et de communication puis une licence professionnelle de guide conférencier. Ces formations m'ont appris à mener des recherches, à donner des informations claires et correctes, en vulgarisant le propos pour le rendre compréhensible par tous et adapté à tous les publics. Je travaille sur l'élaboration du contenu en amont d'un projet. C'est une partie très intéressante car on a la chance de côtoyer des expertises très différentes. Il faut trouver un équilibre, donner des informations justes sans trop en donner pour ne pas saturer le lecteur, il faut trouver un juste milieu et mettre les informations en valeur.

Antilla : Quel conseil pourriez-vous donner à un jeune qui voudrait se lancer dans ces métiers ?

Elodie Frontier : Il ne faut pas hésiter car on peut être très polyvalent, on peut faire beaucoup de choses, on apprend et on ne s'ennuie jamais.

Il faut d'abord aimer la culture et aimer découvrir des choses nouvelles. Nous avons de la chance puisqu'en Martinique, l'université des Antilles Guyane propose un cursus de guide conférencier et de médiation culturelle ! ■



RENCONTRE AVEC NINA LOUESSE :

Analyste en hôtellerie et hospitalité

Peux-tu nous dire qui es-tu et nous résumer ton parcours étudiant ?

Je m'appelle Nina LOUESSE, j'ai 25 ans. Je suis originaire de la Martinique. J'ai grandi entre les pays du Golfe (Emirats Arabes Unis et Qatar) et la Martinique. J'ai fait mes classes de seconde et de première au lycée de Ducos et à Joseph Zobel à Rivière Salée. J'ai apprécié tout autant les sorties dans les luxueux endroits de Dubai ou les expéditions en 4x4 au milieu des dunes du désert, que les moments passés dans les cabanes de pêcheurs à jouer aux dominos ou mes expéditions en Kayak à la découverte de la mangrove du Diamant. Mon expérience de vie dans ces deux mondes aux antipodes l'un de l'autre m'a donné envie de les concilier. J'ai décidé de poursuivre mes études dans le domaine de l'hospitalité et du tourisme. Après avoir passé mon bachelors à l'école VATEL de Bordeaux. Grâce à cette école, j'ai pu appréhender divers métiers de l'hôtellerie et de la restauration :

- A Bordeaux (commis de cuisine au Mercure),
- A la Martinique (chef de partie au CAPES LAGOON),
- A l'île Maurice (chargée de relation client et de l'événementiel au Constance Belle-Mare),
- A Saint Barthélemy (assistante de la gouvernante générale au Palace Cheval Blanc St-Barth)

J'ai travaillé durant une année de césure en tant que chargée de relation client au Palace Royal Monceau Raffles à Paris. J'ai ensuite intégré le Master of Global Hospitality de l'École Hôtelière de Lausanne en partenariat avec l'école polytechnique de Hong Kong, et l'université de Houston (Collège Hilton



du management de l'hôtellerie et de la restauration). Cette expérience d'études m'a amenée à vivre en Suisse, en Thaïlande et aux Etats Unis.

Quel est ton métier actuel, en quoi consiste-t-il ?

Depuis janvier 2022 Je suis embauchée chez JLL un groupe international de conseil en immobilier. Je suis analyste en hôtellerie et hospitalité. J'ai quatre champs de compétence : Les études marketing et financières, la recherche opérationnelle, la recherche d'opérateurs et de marques, les transactions (achats, ventes de structures). La plus grosse partie de mon activité est dédiée au conseil et aux contrats de gestion qui incluent des recommandations stratégiques et financières pour la création ou la redynamisation de concepts hôteliers.

Quelle est ta vision du métier ?

C'est un métier exigeant car on fait face à beaucoup de pression, notamment de la part des clients qui demandent souvent l'impossible dans des délais très

courts et qui du jour au lendemain changent d'avis. Mais c'est aussi un métier passionnant et valorisant qui permet de d'être sur le terrain, de voyager, de rencontrer des profils de différentes cultures, de laisser cours à la créativité, et souvent de contribuer au développement d'une zone d'activité ou d'un pays.

Quelles sont les qualités requises ?

Il faut être très organisée, à l'aise avec les chiffres, avoir le sens de la relation client, être flexible, être réactive et dynamique, avoir une bonne résistance au stress, avoir la confiance en soi et la capacité de convaincre car une grande partie de la mission repose sur le « story telling » ou la faculté de raconter des histoires. Il faut pouvoir rêver et faire croire au rêve tout en justifiant chaque questionnement par des hypothèses marketing et financières alors qu'il est difficile d'avoir des réponses sur le futur... Bien sûr, il faut avoir la maîtrise des langues.

Quelles sont tes ambitions, perspectives ?

C'est un peu tôt pour les formaliser j'hésite entre l'envie de devenir une business woman reconnue dans la profession et d'être à la tête d'une région, ou de monter ma propre entreprise de conseil, et pourquoi pas de revenir vivre dans les Antilles, une zone qui a un potentiel important en matière de tourisme, et principalement d'écotourisme et de slow-tourisme. ■

RENCONTRE AVEC YANIK GODARON :

Co-fondatrice de Glori (formation & conseils)



Peux-tu nous dire qui es-tu et nous résumer ton parcours étudiant?

Je m'appelle Yanik GODARON. Je suis martiniquaise. J'ai validé une licence de conseil en image et communication et ai démarré ma carrière en tant que free-lance dans un cabinet de consultants en image et communication. J'ai développé l'expertise en Luxury attitude depuis plus de 10 ans. Je suis co-fondatrice de Glori, un organisme de formation et de conseil basé en région parisienne.

Quel est ton métier actuel, en quoi consiste-t-il ?

GLORI forme et accompagne les hôtels aux codes de l'Excellence de service afin d'optimiser l'accueil client. Avec mon associée, nous établissons des programmes de formation sur mesure pour répondre aux spécificités de l'hôtellerie-restauration de luxe et permettre de susciter l'engagement d'équipe et la fidélisation de la clientèle. En plus de la gestion administrative et commerciale de l'entreprise, je suis coach formateur spécialiste de l'excellence de service et de la relation client.

Quelle est ta vision du métier ?

C'est un métier exigeant où il faut avoir le sens du détail dans la quête de l'excellence, le détail faisant la perfection. C'est un métier d'avenir qui peut être développé dans tous les secteurs de l'hospitalité et de l'accueil même si dans mon cas je suis spécialiste de l'hôtellerie-restauration. GLORI travaille avec des groupes hôteliers de renom tels ACCOR, IHG, LAVOREL, en France, au Luxembourg et au Maroc où une filiale « GLORI Prestige » a été créée récemment à Casablanca.

Quelles sont les qualités requises ?

Elles sont plurielles : l'écoute, la discipline, la rigueur, le sens de la relation

humaine et du savoir être, l'ambition, la détermination et par-dessus tout la passion.

Quelles sont tes ambitions, perspectives ?

Je souhaiterais élargir notre zone d'intervention et étendre l'expertise de l'équipe de GLORI en Martinique afin de contribuer à l'émergence des savoirs locaux en matière d'hospitalité et de tourisme. « Tout le monde peut bénéficier de solides compétences de communication et d'image. La formation est essentielle pour aider les individus et les entreprises à développer leur potentiel ». ■



17 au 22 avril
2023



SEMAINE DES MÉTIERS DU TOURISME

**job-dating*

**visites d'entreprises*

**conférences-débats*

**ateliers-découvertes*

**interventions en milieu scolaire*

Contact DEETS Martinique :
0696 23 99 63 / 0696 80 20 06
martinique.deets.gouv.fr

