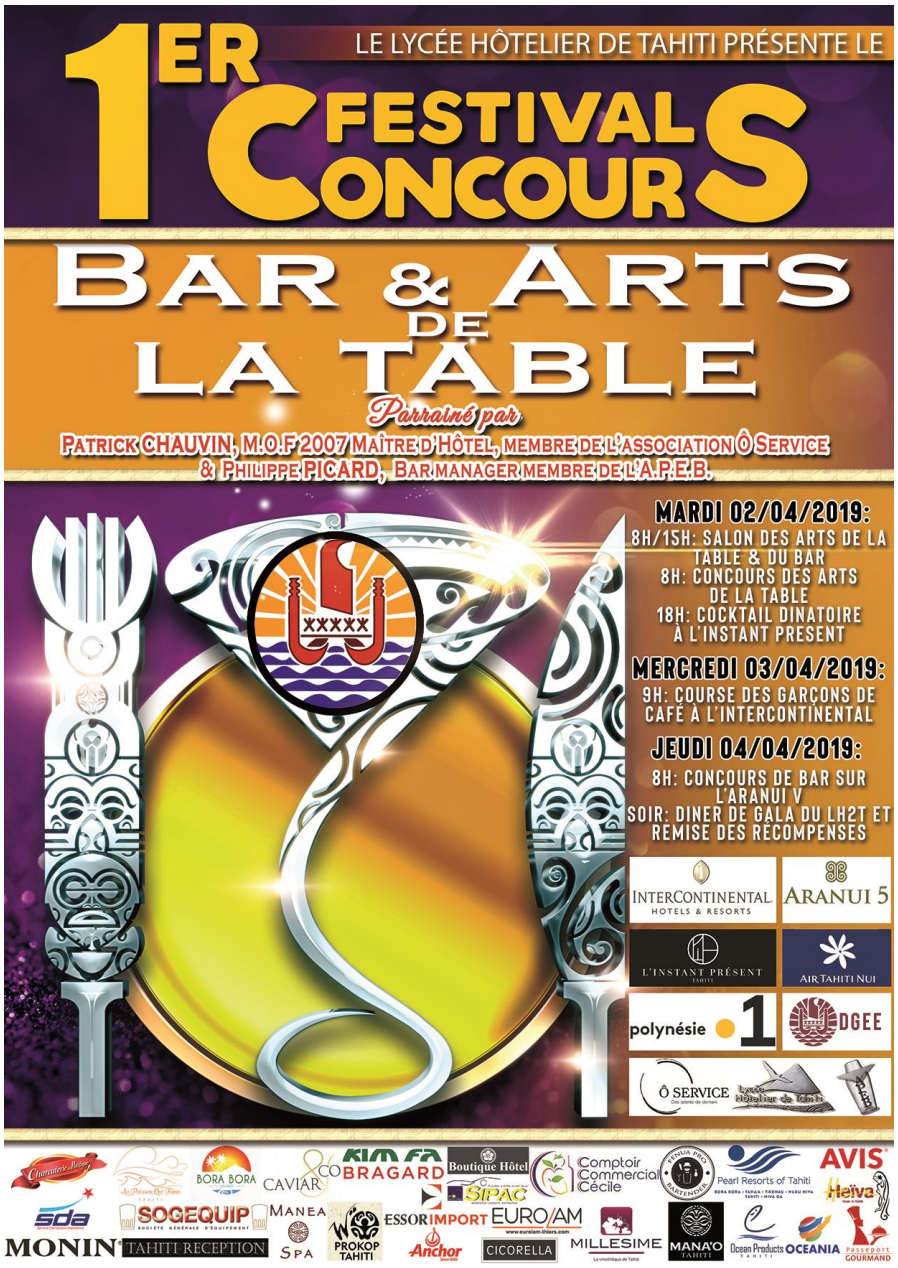

1er Concours Festival du Bar & des Arts de la Table

2, 3 & 4 AVRIL 2019

SOMMAIRE

DEROULEMENT DE LA 1ère EDITION	
LE MOT DU PROVISEUR	Page 2
LES PARRAINS	Page 3 – 4
LES ARTS DE LA TABLE	
LA COURSE DES GARCONS DE CAFE	
LES EPREUVES DE BAR	
JOURNEE DETENTE A MOOREA	Page 5 - 6
LES CANDIDATS	Page 7
LE DETAIL DES EPREUVES	Page 8 - 9
LES MEILLEURS COCKTAILS CREATION	Page 10
LES RESULTATS DU CONCOURS	Page 11- 12
NOS PARTENAIRES	Page 13 - 14
LE COMITE D'ORGANISATION	Page 15
ALBUM PHOTO	Page 16 - 17
DOSSIER DE PRESSE	Page 18
REMERCIEMENTS	Page 19

DEROULEMENT DE LA 1ère EDITION

La 1ère édition s'est déroulée sur 3 jours, sur 3 sites différents : le **Lycée Hôtelier de Tahiti** a accueilli les épreuves des Arts de la Table, l'**Hôtel Intercontinental**, la course des garçons de cafés et le bateau de croisières **Aranui V**, les épreuves de bar.

L'ensemble de ces épreuves ont été retransmises grâce aux moyens techniques vidéos de la D.G.E.E. en association avec Polynésie la 1ère et de Vodafone.

Cette compétition a vu s'affronter 9 équipes dont une venue de métropole pour rivaliser avec les participants Polynésiens.

LE MOT DU PROVISEUR

PASCAL MAILLOU

Pour la 1ère fois au fenua, et sans doute pour l'ensemble des lycées hôteliers français, s'est déroulé sur 3 jours un événement triplement original :

Original car il a « marié » les arts de la table et du bar dans une même compétition, ce qui a obligé à la constitution de duos d'équipiers ayant ces deux compétences.

Original car il associe un aspect grand public intitulé « Festival » (salon des arts de la table, course de garçons de café) et un concours professionnel (avec des épreuves de service en restaurant et de bar).

Original car 3 partenaires ont décidé d'accueillir, à nos côtés, des moments importants de ce Concours Festival : l'hôtel Intercontinental de Tahiti (course de garçons de café), le bateau Aranui V (concours de bar) et le restaurant l'Instant Présent pour le cocktail dinatoire.

L'objectif premier de cette manifestation est de mettre en avant ces métiers, mal connus, peu valorisés, pour lesquels pourtant l'emploi et l'épanouissement personnel sont bien réels. Nos deux parrains en sont des preuves, notamment Patrick Chauvin, Meilleur Ouvrier de France 2007 Maître d'Hôtel.

Telles la pâtisserie et la cuisine, le goût du beau, le sens du partage et le parti pris de l'excellence sont tout aussi présents dans les arts de la table et du bar. Cette 1ère édition du Concours Festival du Bar et des Arts de la Table l'a démontré chaque jour de cette manifestation exceptionnelle.

Pascal MAILLOU, proviseur mai 2019

LES PARRAINS DU CONCOURS

PATRICK CHAUVIN

Meilleur Ouvrier de France 2007 Maître d'hôtel

Membre de l'association « Ô Service » des talents de demain

Directeur Délégué à la Formation au Lycée Albert de Mun (Paris 7ème)

J'ai eu l'honneur et le privilège de parrainer ce premier concours des arts de la table et de bar.

Je fus très impressionné par l'accueil et l'organisation effectués par les membres de l'équipe pédagogique. En premier lieu le chef d'établissement monsieur Pascal Maillou, proviseur très impliqué. Une mention spéciale toutefois pour monsieur Yves Charbonnier, son sens de l'organisation, le tissu relationnel qu'il a su créer avec les partenaires, son sens aigu de l'accueil et des animations, n'ont fait qu'amplifier le très grand succès de cette manifestation.

Les répercussions de cette réussite firent même l'objet de nombreux articles ici en métropole.

Je ne puis qu'encourager ce type d'initiative et serais heureux d'apporter à nouveau ma pierre à l'édifice afin de promouvoir nos merveilleux métiers de la salle, du bar et de la sommellerie.

Patrick chauvin

PHILIPPE PICARD

Bar Manager du Domaine de Beauval (Saint Aignan 41)
Membre de l'Association des Professeurs Enseignants en Bar
Ancien président de l'A.B.F. Touraine – Poitou
Formateur au C.F.A. de la ville de Tours
Créateur du C.Q.P. Barman de la ville de Blois

« Je suis on peut dire quelque peu expérimenté lorsqu'il s'agit de concours soit en tant que candidat, jury ou président de jury.

Le concours art de la table et bar organisé par votre établissement fut vraiment pour moi une très agréable aventure.

Votre lycée hôtelier mérite d'être connu et reconnu de par son équipement et son équipe pédagogique

Les savoir être et savoir-faire sont bien présents.

Une organisation menée de main de maître par toute une équipe pédagogique investie et professionnelle.

Tel un chef d'orchestre avec sa baguette, le lycée hôtelier, le shaker et la fourchette ont été en parfaite harmonie lors de ce concours.

Le partage et l'amour du métier était bien présent avec des élèves sérieux et investis et des professeurs qui ont effectué sans compter un travail extraordinaire.

Ce concours a été suivi avec une logistique médiatique unique (en métropole hors réseaux sociaux le suivi d'un concours est très difficile voire impossible).

S'il y eu des difficultés ou problèmes lors de ce concours sachez que rien n'est apparu.

Un grand bravo pour l'accueil et l'organisation qui ont été généreusement pensés et conçus avec bienveillance.

Le savoir-faire de l'hôtellerie est aussi à Tahiti »

Philippe Picard

1ère Journée : Mardi 02 avril **LYCEE HÔTELIER DE TAHITI**

ARTS DE LA TABLE

7 heures convocation des équipes participantes, un accueil polynésien (chants et danses) réalisé par les élèves du Lycée permet de démarrer cette journée.

Après tirage au sort des numéros de candidats, les consignes pour les épreuves sont données.

8 heures début des épreuves, les candidats entament leur mise en place de table de 4 couverts sur le thème de la valorisation de son pays ou de sa région d'origine. En parallèle chaque candidat doit décorer une table de 2 couverts en fonction du tableau de Gauguin « EU HAERE IA OE ».

En rotation chaque participant défilera également sur 2 ateliers techniques :

Débouchage d'un vin rouge en panier, puis carafage.

Préparation de 4 darnes de saumon.

11 heures déjeuner des participants au restaurant Aute 1 (candidats et jurés)

12 heures service de 4 clients incluant un débouchage d'un vin blanc rafraichi, service d'une sauce « à l'anglaise », découpage de magrets de canard et flambage de crêpes Suzette.

2ème Journée : Mercredi 03 avril **HÔTEL INTERCONTINENTAL**

COURSE DE GARCONS DE CAFE

8 heures 30 reconnaissance du parcours (départ au niveau du club de plongée, passage sur le motu et demi-tour pour le même trajet avant le restaurant le Lotus). Départ de la première course à 9 heures.

1ère course effectuée par les équipes des classes de seconde du Lycée Hôtelier.

2ème course pour les équipes participantes professionnelles et espoirs du concours.

3ème Journée : Jeudi 04 avril sur l'**ARANUI V**

EPREUVES DE BAR

7 heures, accueil des participants et passation des consignes avant un repérage des locaux.

8 heures début des épreuves de Bar

Tirage au sort d'un cocktail à base de gin et réalisation pour 3 verres.

Reconnaissance à l'aveugle de 10 boissons du bar dont un produit mystère.

Réalisation d'un cocktail création à base de rhum MANA'O et d'un produit MONIN

Epreuve de verse dans différents contenants.

4ème Journée : Vendredi 05 avril MOOREA

JOURNEE DETENTE

8 heures 15 départ de la gare maritime de Papeete des participants volontaires, élèves du Lycée Hôtelier, professeurs et jurés pour une journée détente bien méritée (circuit Albert Tours).

Arrêt : nage avec les requins et les raies, picnic sur le motu et retour à Tahiti.

LES CANDIDATS

PAR EQUIPES

CATEGORIE PROFESSIONNELS			
HÔTEL ROYAL	EVIAN	BAROUX Pierre Luc	Arts de la table
		JACQUEMET Jérémy	Bar
HÔTEL INTERCONTINENTAL	FAA'A	BRISSY Eloïse	Arts de la table
		ROCHETTE Turiki	Bar
RESTAURANT L'INSTANT PRESENT	PUNAAUIA	VAHINE Rachel	Arts de la table
		PIHAATAE Laihana	Bar
PINK COCONUT	PUNAAUIA	TINORUA Daniel	Arts de la table
		TAMARII Brandon	Bar
Groupe 3 BRASSEURS	PAPEETE	TEAUROA Temaruarii	Arts de la table
		DEJARDIN Gaëtan	Bar
CATEGORIE ESPOIRS			
LYCEE PROFESSIONNEL TUTEAO	UTUROA (RAIATEA)	MANUTAHI Valentine	Arts de la table
		MAC COY Alanna	Bar
		MIHIMANA Area	Arts de la table
		FARETAUA Koulani	Bar
LYCEE HÔTELIER DE TAHITI	PUNAAUIA	GUYENNET Joyce	Arts de la table
		TEUIRA HIOE Raiteua	Bar
		VALLEJO Arthur	Arts de la table
		TIMO Heremoana	Bar

LE DETAIL DES EPREUVES

ARTS DE LA TABLE

ATELIER N° 1 Débouchage d'un vin en panier et carafage de ce même vin

Sur 40 points.

ATELIER N° 2 Préparation de 4 darnes de saumon

Sur 39 points.

ATELIER N° 3 Mise en place d'une table de 4 couverts
Avec mise en valeur du pays ou de la région du candidat

Sur 42 points.

ATELIER N° 4 Mise en place d'une table décorative de 2 couverts
Inspirée du tableau de Gauguin « EU HAERE IA OE ».

Sur 40 points.

ATELIER N° 5 Service de 4 couverts incluant
Débouchage d'un vin blanc rafraichi
Service de la sauce de l'entrée à l'anglaise

Sur 69 points.

Découpage de magret de canard
Flambage de crêpes Suzette

Sur 75 points.

BAR

ATELIER N° 1 Réalisation d'un cocktail à base de gin (liste ci-dessous)

Sur 70 points.

ATELIER N° 2 Identification à l'aveugle (olfactive)
de 10 produits du bar dont 1 mystère

Sur 100 points.

ATELIER N° 3 Réalisation d'un cocktail création
à base de rhum MANA'O et d'un produit MONIN

Sur 100 points.

ATELIER N° 4 Epreuve de verse
dans différents contenants (2, 3, 4, 5 et 10 cl.)

Sur 100 points.

LES COCKTAILS A BASE DE GIN

BRAMBLE		Direct au Verre	**7 cl.**		
Short Drink			Verre de service :	Old Fashioned	Sur glace pilée
	0,5 cl.	Sirop de sucre de canne	Verser les ingrédients dans l'ordre de la recette (à l'exception de la liqueur de mûre) dans un verre Old Fashioned rempli de glace pilée.		
	1,5 cl.	Jus de citron			
	4 cl.	Gin	Mélanger à l'aide de la cuillère à mélange		
	1 cl.	Liqueur de Mûre	Terminer avec la liqueur de mûre sans remuer.		
Décoration :	1/2	Tranche de citron	Garnir d'1/2 tranche de citron et de une ou deux mûres en saison.		
	1 ou 2	Mûres (en saison)			

BRONX		Shaker	**7 cl.**	
Short Drink			Verre de service :	Verre à Cocktail
	0,5 cl.	Jus d'orange	Verser tous les ingrédients dans un shaker rempli de glace.	
	1,5 cl.	Vermouth Italien	Frapper puis passer dans un verre à cocktail	
	1,5 cl.	Noilly Prat		
	3,5 cl.	Gin		
Décoration :	/			

LAST WORD		Shaker	**7 cl.**	
Short Drink			Verre de service :	Verre à Cocktail
	2 cl.	Jus de citron vert	Verser tous les ingrédients dans un shaker rempli de glace.	
	2 cl.	Liqueur de Marasquin	Frapper puis passer dans un verre à cocktail	
	2 cl.	Chartreuse verte		
	2 cl.	Gin		
Décoration :	/			

NEGRONI		Direct au Verre	**9 cl.**		
Short Drink			Verre de service :	Old Fashioned	Sur glace
	3 cl.	Vermouth Italien	Verser tous les ingrédients dans un verre Old Fashioned rempli de glace.		
	3 cl.	Campari	Mélanger à l'aide de la cuillère à mélange.		
	3 cl.	Gin	Garnir d'1/2 tranche d'orange.		
			Ajouter un stick (mélangeur)		
Décoration :	1/2	Tranche d'orange			

PARADISE		Shaker	**7 cl.**	
Short Drink			Verre de service :	Verre à Cocktail
	1 cl.	Jus d'orange	Verser tous les ingrédients dans un shaker rempli de glace.	
	2 cl.	Liqueur d'abricot (Apricot Brandy)	Frapper puis passer dans un verre à cocktail	
	4 cl.	Gin		
Décoration :	/			

JOHN COLLIN'S		Direct	**12 cl.**		
Long Drink			Verre de service :	Tumbler	Sur glace
	1 cl.	Sirop de sucre de canne	Dans un tumbler rempli de glace, verser les ingrédients dans l'ordre de la recette.		
	2 cl.	Jus de citron	Mélanger.		
	4 cl.	Gin	Garnir d'une tranche de citron et d'une cerise à l'eau de vie.		
	5 cl.	Soda water	Ajouter un stick (mélangeur) et une paille.		
Décoration :	1	Tranche de citron			
	1	Cerise à l'eau de vie			

FRENCH 75			**12 cl.**	
Sparkling			Verre de service :	Flute à Champagne
	1 cl.	Sirop de sucre de canne	Dans un shaker suffisamment rempli de glace, verser tous les ingrédients dans l'ordre de la recette (à l'exception du Champagne).	
	2 cl.	Jus de citron		
	3 cl.	Gin	Frapper puis passer dans une flute à Champagne rafraichie auparavant.	
	6 cl.	Champagne	Compléter de 6 cl. De Champagne.	
Décoration :	1	Zeste de citron (x2)	Remuer légèrement à l'aide de la cuillère à mélange.	
			Exprimer un zeste de citron puis garnir d'un autre zeste.	

WHITE LADY		Shaker	**7 cl.**	
Short Drink			Verre de service :	Verre à Cocktail
	1 cl.	Jus de citron	Verser tous les ingrédients dans un shaker rempli de glace.	
	2 cl.	Cointreau	Frapper puis passer dans un verre à cocktail	
	4 cl.	Gin		
Décoration :	/			

MARTINEZ		Verre à mélange	**7 cl.**	
Short Drink			Verre de service :	Verre à cocktail
	Quelques gouttes	d'Angostura bitter	Verser tous les ingrédients dans un verre à mélange suffisamment rempli de glace.	
	2 cl.	Vermouth Italien	Mélanger à l'aide de la cuillère puis passer dans un verre à cocktail.	
	1 cl.	Liqueur de Marasquin	Exprimer un zeste de citron puis garnir d'un autre zeste.	
	4 cl.	Gin		
Décoration :	1	Zeste de citron (x2)		

Après tirage au sort du cocktail par le candidat, celui-ci le réalise pour 3 verres.

IDENTIFICATION A L'AVEUGLE DE 10 PRODUITS DU BAR

TEQUILA RHUM WHISKY VODKA CALVADOS COGNAC
GIN KALHUA GRAND MARNIER + le produit mystère à découvrir : "GALLIANO"

LES MEILLEURES RECETTES DE COCKTAIL CREATION

Catégorie ESPOIRS

Heremoana TIMO

LYCEE HÔTELIER DE TAHITI

GREEN EDEN Long drink réalisé au shaker et servi dans un tumbler sur glace.

4 cl. De rhum MANA'O

2 cl. De sirop de Jasmin MONIN

2 cl. De liqueur de melon Midori

4 cl. De jus d'Aloe vera arôme citron

6 cl. De tonic

4 morceaux de concombre frais

Après avoir pilé le concombre dans le sirop de jasmin, ajouter le rhum et le jus d'aloe vera. Frapper le tout et verser dans le tumbler, puis allonger de tonic. Terminer en ajoutant la liqueur de melon.

Décorer d'une lanière de concombre

Catégorie PROFESSIONNELS

Jérémy JAQUEMET

HÔTEL ROYAL à EVIAN

LE GOÛT DU VOYAGE Short drink réalisé au shaker et servi dans un verre à cocktail.

3,5 cl. De rhum MANA'O

1,5 cl. De sirop de Jasmin MONIN

0,5 cl. De Yuzu « MONIN le fruit »

2 cl. De liqueur de vanille

2 cl. De blanc d'œuf

Verser les différents ingrédients dans le shaker rempli de glace, frapper et verser dans la petite timbale. Enlever les glaçons de la grande timbale et re-shaker. Verser dans un verre à cocktail après une double filtration.

Décorer d'une fleur de jasmin.

LES RESULTATS DU CONCOURS

ARTS DE LA TABLE

Catégorie ESPOIRS

1ère	GUYENNET Joyce	LYCEE HÔTELIER de TAHITI
2ème	VALLEJO Arthur	LYCEE HÔTELIER de TAHITI
3ème	MANUTAHI Valentine	LYCEE PROFESSIONNEL TUTEAO de RAIATEA

Catégorie PROFESSIONNELS

1er	BAROUX Pierre Luc	HÔTEL ROYAL à EVIAN
2ème	BRISSY Eloïse	HÔTEL INTERCONTINENTAL de TAHITI
3ème	VAHINE Rachel	RESTAURANT L'INSTANT PRESENT à PUNAAUIA

BAR

Catégorie ESPOIRS

1er	TIMO Heremoana	LYCEE HÔTELIER de TAHITI
2ème	TEUIRA HIO Raiteua	LYCEE HÔTELIER de TAHITI
3ème	FARETAUA Koulani	LYCEE PROFESSIONNEL TUTEAO de RAIATEA

Catégorie PROFESSIONNELS

1er	JAQUEMET Jérémy	HÔTEL ROYAL à EVIAN
2ème	DEJARDIN Gaétan	LES 3 BRASSEURS de TAHITI
3ème	TAMARII Brandon	RESTAURANT le PINK COCONUT à PUNAAUIA

PAR EQUIPE

Catégorie ESPOIRS

1ère	**LYCEE HÔTELIER de TAHITI**	GUYENNET Joyce / TEUIRA HIOE Raiteua
2ème	**LYCEE HÔTELIER de TAHITI**	VALLEJO Arthur / TIMO Heremoana
3ème	**LYCEE PROFESSIONNEL TUTEAO de RAIATEA**	MIHIMANA Area / FARETAUA Koulani

Catégorie PROFESSIONNELS

1er	**HÔTEL ROYAL à EVIAN**	BAROUX Pierre Luc / JAQUEMET Jérémy
2ème	**HÔTEL INTERCONTINENTAL de TAHITI**	BRISSY Eloïse / ROCHETTE Turiki
3ème	**RESTAURANT le PINK COCONUT à PUNAAUIA**	TINORUA Daniel / TAMARII Brandon

NOS PARTENAIRES

Que nous remercions encore chaleureusement, car sans eux nous n'aurions pas réussi à organiser cet événement.

AVIS®

TAHITI RECEPTION

CICORELLA

MANEA
SPA

LE COMITE D'ORGANISATION

Qui a permis que ce concours soit une réussite, tant chacun a œuvré dans son domaine, sur différentes actions sans jamais se décourager face aux aléas et surtout, en continuant son travail d'enseignant face à nos élèves.

Sylvie CHARBONNIER

Economie Gestion

Isabelle BERNARD PELLEGRIN

D.D.F.

Sandra ROUYER

Service & Commercialisation

Pascal MAILLOU

Proviseur

Michel ENGUEHARD

Service & Commercialisation

Mélanie NATUA TRABON

Hôtellerie

Philippe CASTEL

Arts Appliqués

Yves CHARBONNIER

Service & Commercialisation

Moeava TINIRAU

Service & Commercialisation

Vaiana MIHURAA

Service & Commercialisation

ALBUM PHOTO

Quelques images de ces 3 jours :

1ER FESTIVAL CONCOURS
BAR &
LA TA
DGEE

BRAGARD
Anchor

TABLE
AVIS
sda

BAR & ARTS DE LA TABLE
1ER FESTIVAL CONCOURS

BAR & ARTS DE LA TABLE

AIR TAHITI NUI
AVIS
sda
BRAGARD

1ER FESTIVAL CONCOURS
BAR & ARTS DE LA TABLE

DOSSIER DE PRESSE

05/10/2018	Un œil en salle	http://unoeilensalle.fr/appel-a-candidatures-concours-de-restaurant-elev es-et-professionnels/
30/11/2018	Infos Bar	https://www.infosbar.com/Concours-International-de-Bar-Arts-de-la-Table-2019_a12150.html
01/04/2019	Polynésie la 1ère	https://la1ere.francetv info.fr/polynesie/emissions/ev enements-et-nouv eautes/1er-concours-festiv al-du-bar-arts-table-direct-web-696160.html
01/04/2019	You tube	https://www.youtube.com/watch?v =ja-74IoEyi8
02/04/2019	Tahiti Infos	https://www.tahiti-infos.com/Un-festiv al-du-bar-et-des-arts-de-la-table-5-etoiles_a180422.html?fbclid=IwAR3SALsCF5L48_SdejQbB-6jo3uMyLHhQaG6mli6Qp147xjh79ZegTjrHm8
02/04/2019	You tube	https://www.youtube.com/watch?v =IPx6UGTyCdc
02/04/2019	Polynésie la 1ère	https://la1ere.francetv info.fr/polynesie/tahiti/liv e-1er-concours-festiv al-du-bar-arts-table-696522.html
02/04/2019	TNTV	https://www.tntv .pf/Bar-et-arts-de-la-table-les-candidats-s-affrontent-dans-un-concours_a31417.html
04/04/2019	Polynésie la 1ère	https://www.youtube.com/watch?v =kTR5r-O-Mok
04/04/2019	Facebook L'actualité du lycée hôtelier	https://www.facebook.com/366087313529039/photos/pcb.1323519017785859/1323516964452731/?type=3&theater
04/04/2019	Lycée Hôtelier de Tahiti	http://www.lh2t.com/fr/news/concours-festiv al-du-bar-des-arts-de-la-table-du-2-au-4-av ril-2019/
05/04/2019	Polynésie la 1ère	https://la1ere.francetv info.fr/polynesie/tahiti/polynesie-francaise/gagnants-du-festiv al-du-bar-arts-table-697494.html
05/04/2019	Ev ensi	https://www.ev ensi.com/1er-concours-festiv al-bar-arts-table-direct/301911509
08/04/2019	journal de l'hôtellerie	https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/formation-ecole/2019-04/le-lycee-hotelier-de-tahiti-tres-present-au-1er-festiv al-concours-du-bar-et-des-arts-de-la-table.htm
12/04/2019	Un œil en salle	http://unoeilensalle.fr/un-1er-festiv al-concours-des-arts-de-la-table-et-du-bar-a-tahiti/
	Dailymotion	https://www.dailymotion.com/v ideo/x75awac
	Ô Serv ice	http://oserv ice.fr/o-serv ice-du-concours-festiv al-du-bar-des-arts-de-la-table-a-tahiti-le-2-3-et-4-av ril-2019-av ec-yv es-charbonnier-et-patrick-chauv in-pour-o-serv ice/
	Lycée Hôtelier de Tahiti	http://www.lh2t.com/fr/news/concours-festiv al-du-bar-des-arts-de-la-table-du-2-au-4-av ril-2019/

REMERCIEMENTS

A tous les partenaires qui nous ont suivis dans l'organisation de cette manifestation et sans qui ce 1er Concours Festival du Bar & des Arts de la Table n'aurait pas pu être organisé.

Aux professionnels et responsables des établissements de restauration et de bar qui ont donné de leur temps pour faire partie du jury.

A la direction du lycée qui nous a fait confiance sur ce projet et qui nous a soutenu du début à la fin, Pascal Maillou, Corinne Faradon, Christine Morel et Isabelle Bernard-Pellegrin.

A nos deux parrains venus de métropole, Messieurs Patrick Chauvin et Philippe Picard qui ont parfaitement assuré leur rôle de président de jury et de représentant de leurs associations respectives « Ô Service » et « APEB ». Ainsi que pour leur participation en tant que commentateur technique sur les différentes épreuves.

A l'ensemble de mes collègues et leurs élèves qui sont intervenus à différents moments de la semaine pour préparer, servir les différents repas, faire les jurés etc.

A mes collègues de langue étrangère, Cathy Haumani, Merina Vilchez et Benjamin Curet pour leur travail de traduction de l'ensemble des documents.

Aux agents du lycée hôtelier de Tahiti qui, menés par Wilfred ont participé dans la manutention, la conception de matériel en un temps record.

A l'équipe vidéo de la DGEE pour son travail remarquable de montage et de retransmission mais aussi pour sa bonne humeur.

A Scott Howell pour la réalisation des affiches, flyers et graphismes en tous genres

Au comité d'organisation : Vaiana Mihuraa, Moeava Tinirau, Sandra Rouyer, Mélanie Natua-Trabon, Philippe Castel, Michel Enguehard, Sylvie Charbonnier, Perrine Richard et Philippe Ledoux.

Aux élèves qui sont intervenus au plus près pendant la semaine en tant qu'assistants sur les différentes épreuves sans jamais fléchir.

MAURUURU ROA **Yves CHARBONNIER**