



HOTELLERIE L'ART CULINAIRE A L'HONNEUR

L'investissement hôtelier est un des axes majeurs de la stratégie touristique algérienne consacrée par le SDAT. Et par investissement hôtelier, on entend généralement construction d'hôtels et autres complexes touristiques. Pour répondre au déficit en la matière. L'intérêt pour cet axe est, tout légitimement, à la mesure du déficit. Et c'est tout naturel qu'on s'y focalise.

Toutefois, il faut reconnaître que cela n'est pas suffisant. L'hôtel est le refuge nocturne du touriste. C'est un établissement dont la vocation principale est l'hébergement. Accessoirement, le client s'y restaure, s'y distrait, s'y réunit et au besoin y travaille. Les commodités offertes, selon la classification de l'établissement, participent aux meilleures conditions de séjour.

Mais le séjour touristique n'est pas qu'hébergement. Généralement, en matière de restauration, le client séjournant dans un établissement plus de deux à trois fois ou deux à trois nuits de suite, a tôt fait le tour de la carte du ou des restaurants qui s'y trouvent.

Que de fois n'a-t-on pas vu ou entendu des clients se plaindre de la banalité des cartes de restaurants d'hôtels quand bien même celles-ci sont de qualité, et manifester le désir d'aller voir ailleurs, à la recherche d'autres sensations, d'autres saveurs.

Et l'on se met à la recherche, cette fois, d'établissements de restauration à même de les sortir de la monotonie dans laquelle les plongent les cartes d'hôtels et satisfaire leur appétit culinaire, leur curiosité et leur envie d'autres saveurs gastronomiques.

Et là, c'est la galère. Les « bons » restaurants de la capitale se comptent sur les doigts d'une seule main, oserait-on dire, pour ne pas avouer qu'ils sont tristement peu nombreux. Bien loin de ce que l'on pourrait attendre d'une capitale d'un grand pays comme l'Algérie.

Il n'est même pas envisageable de comparer le nombre de restaurants par rapport à ceux des pays voisins. Tunis, Casablanca pour ne citer que ces deux villes disposent d'un nombre incalculable de restaurants et de qualité. Dignes de figurer dans des guides professionnels et de recevoir une clientèle étrangère aussi exigeante soit-elle.

La rareté des bons restaurants gastronomiques fait exploser les prix, décourage le plus grand nombre pour des sorties culinaires et, de ce fait, ne concoure pas à encourager la culture des sorties dinatoires.

Leur rareté, conjuguée à l'absence de services spécialisés et compétents en matière de contrôle et de régulation du secteur du tourisme, donnent à ces mêmes restaurants la liberté de s'octroyer le nombre d'étoiles qu'ils s'estiment légitime de s'octroyer. On rencontre ainsi des restaurants allant jusqu'à cinq étoiles quand le meilleur restaurant français, berceau et référence de la gastronomie mondiale se limite à trois étoiles !

Il va sans dire que seule l'ouverture de nouveaux restaurants gastronomique aux lieux et place des fermetures qui vont crescendo qui se constate ici et là pourrait offrir de nouveaux horizons à l'art culinaire algérien en offrant de nouveaux espaces de vie et de convivialité tant aux nationaux qu'aux touristes étrangers.

Cela stimulera la qualité, agira sur les prix, favorisera les sorties et donnera de nouveaux espaces de liberté aux touristes et donnera matière à la recherche et le développement dans le domaine. Cela redorera l'image de l'Algérie qui se veut résolument tournée, n'est-ce-pas, vers le tourisme. La gastronomie y occupera une place de choix.

La promotion de l'image par la gastronomie est une réalité et bon nombre de pays ne s'y sont pas trompés en en faisant un axe essentiel de travail.

La récente initiative du Groupe HTT en collaboration avec le Chaîne hôtelière El Aurassi de s'engager dans un partenariat avec un grand chef français étoilé illustre bien la détermination de ces opérateurs publics de se lancer dans un processus de refondation de l'art culinaire algérien. Lui donner la rigueur nécessaire, le positionner dans les standards internationaux de la gastronomie et l'adapter aux exigences modernes tout en préservant son cachet traditionnel et authentique.

