

TAKE ME
WITH YOU

CLUB INFOS

Bimestriel d'informations de l'Hôtel Club du Lac Tanganyika - n°10 novembre-décembre 2013

“...j’ai commencé en tant que chef de parti junior, après un certain temps, je suis devenu un des quarante meilleurs de l’équipe.”

L'Hotel Club du Lac Tanganyika clôture l'année 2013. Plusieurs réalisations sur lesquelles revient Club infos. Parmi elles, un nouveau Chef...

Francesco Armenio

hotel club du lac tanganyika
bujumbura burundi

Chaussée d'Uvira
Bujumbura BP 6573 (BU)
phone +257 22250220 / 221
fax +257 22250219

info@hotelclubdulac.com
www.hotelclubdulac.com

hotel club du lac tanganyika
bujumbura burundi

BONNE FÊTE DE NOËL

Grand Buffet

**le 25/12/2013 à 13h
Buffet avec bûche de Noël**

Promotion Chambre
du 24/12/2013 au 04/01/2014

**Animations pour les enfants
et cadeaux du Père Noël**



Information et réservation : Tél : +257 22 25 02 20 / 21
E-mail: marketing@hotelclubdulac.com

hotel club du lac tanganyika
bujumbura burundi

Nouvel an 2014

Reveillon de la Saint Sylvestre

**Un menu spécial nouvel an,
Concert live et dancing avec
Natacha et Club Band
au Lounge Bar à partir de 20h**

Promotion Chambre
du 24/12/2013 au 04/01/2014

Information et réservation : Tél : +257 22 25 02 20 / 21
E-mail: marketing@hotelclubdulac.com



Editorial

L'Hôtel Club du Lac Tanganyika a bien compris que pour offrir un service de qualité, il est nécessaire de se doter d'un personnel qualifié, mais surtout qu'il faut une formation de mise à jour continue pour son personnel.

Pour cette rentrée, un nouvel élément et non des moindre, parmi l'équipe de l'hôtel Club du Lac Tanganyika : Francesco Armenio, un grand cuisinier de formation, rien qu'à la vue de leur présentation, ses plats vous mettront l'eau à la bouche. Découvrez selon l'Ing. Alfredo Frojo, le propriétaire de l'Hôtel Club du Lac Tanganyika, quelle est de nos jours, selon lui, la nouvelle conception d'une cuisine moderne.

Dans ce numéro, retrouvez la remise des certificats au staff qui a suivi une formation de cours d'anglais qui leur facilitera d'améliorer la communication avec la clientèle.

Enfin pour cette rentrée, l'hôtel ouvre les premières chambres de son extension. Sur le tableau des activités, ce fut un honneur d'accueillir parmi les nombreuses manifestations, le dîner du Chef d'Etat avec son homologue congolais.

Editorial

Hotel Club du Lac Tanganyika has understood that to provide a quality service, it is necessary to have a qualified staff, but also keep updated trainings for the staff. For this season, a new element is among the Club du Lac Tanganyika team: Chef Francesco Armenius. Ing. Alfredo Frojo, the owner of the Hotel Club du Lac Tanganyika will share with us, his new vision of a modern conception of the "cuisine".

For the improvement of communication with customers, training in spoken and written English was given to the hotel staff.

In this 10th edition, Club Info is sharing with you the opening of the new apartment: just stunning! In our section of honorable activities we will revive the elegant dinner with the Excellency Presidents of Burundi and Congo Brazzaville.



Sommaire

Content

Sommaire

Content



Le nouveau Chef de l'Hôtel Club du lac Tanganyika, a une source d'inspiration inépuisable pour ses menus. Passionné dès son jeune âge, il commence à jouer au chef à 14 ans. Depuis lors, il a suivi une formation culinaire qui lui a permis d'aiguiser ses talents. Nous vous faisons déjà découvrir les nouveaux plats dans le menu du restaurant de l'HCLT.

The new Chief of Hotel Club du Lac Tanganyika has an inexhaustible source of inspiration for his menus. Passionate at his young age, he started to play the role of a Chief at the age of 14. Since then, he followed a culinary training which has enabled him to hone his talents. This edition of Club Info, you will discover new dishes in the restaurant menu of the HCLT.



la langue anglaise est de nos jours considérée comme incontournable pour communiquer dans le monde du business. C'est pour cela que l'hôtel, en collaboration avec Language Facilities Centre, a organisé des cours de formation en anglais pour le personnel. Le résultat est satisfaisant comme le témoignera un des participants ainsi que l'un des professeurs.

The language of Shakespeare is nowadays essential to communicate in the world of business. It is in this context that the hotel, in collaboration with Language Facilities Center organized training courses in English for the staff of the hotel. The result is satisfactory as shown by the testimony of one of the participants as well as one of the professors.



On aura attendu plus d'une année pour afin ouvrir les portes des nouveaux appartements, qui font partie de l'extension de l'Hôtel Club du Lac Tanganyika. Ces luxueux appartements ont été construits avec des matériaux locaux et dans le respect du milieu environnemental. La vue depuis ces appartements est magnifique et les objets choisis avec goût.

We will have waited over a year to open the new apartments, which are a part of the extension of the Hotel Club du Lac Tanganyika. These luxury apartments have been constructed with local materials and in the respect of the environment. The views from these apartments is magnificent and the objects chosen with elegance.



Dans la série d'événements qui ont fait l'honneur à l'hôtel Club du Lac Tanganyika, figure le dîner présidentiel offert à l'occasion de la visite de Son Excellence le Président Denis Sassou Nguesso du Congo Brazzaville. A cette occasion, L'ADG, de l'Hôtel Club du Lac a tenu à accueillir ces invités de marques dès leur arrivée.

In the series of events which have honored the hotel Club du Lac Tanganyika, figure the presidential dinner offered on the occasion of the visit of His Excellency the President Denis Sassou Nguesso of Congo Baza. On that occasion, Ing. Alfredo Frojo, the owner of the Hotel Club du Lac was there to welcome those distinguished personalities at their arrival.



ON AVANCE

Du nouveau à l'Hôtel



L'année 2013 aura été pleine de nouveautés et innovations à l'Hôtel Club du Lac Tanganyika. Dans ce dernier numéro de 2013, Club Info a rencontré l'ADG de l'Hôtel qui relate certains des grands investissements qui ont caractérisé l'année que nous sommes entrain de clôturer.

Un nouveau bâtiment récemment achevé après deux ans de grands travaux et d'investissement important.

Au total, ce sont « 27 nouvelles clés » qui sont données à la clôture des travaux. Un investissement qui amène l'HCLT à une capacité d'accueil de 110 unités composées de chambres standard, suites et appartements et un total de 260 places pour les lits. Désormais, l'hôtel est doté de suites de haut standing et d'appartements pour des **longs séjours** ou pour des **séjours périodiques (time-sharing)** sur longue durée. Les nouveaux appartements sont équipés d'une kitchenette et ses accessoires et le client peut jouir de tous les services de l'hôtel, le tout compris dans le tarif de location de l'appartement (nettoyage, internet, télévision, électricité, eau, accès aux infrastructures de loisir l'hôtel, parking etc.). Des abonnements au service de restauration de l'hôtel (Petit-déjeuner, Déjeuner, dîner) sont également disponibles à des prix très réduits. Plus encore,



l'équipe de l'HCLT est prêt à assister sa clientèle pour l'organisation de soirées ou diners privés. Je voudrai signaler que ce nouveau bâtiment est construit avec une technologie très moderne. Il est conçu pour résister aux tremblements de terre. Il est insonorisé vers l'extérieur et ainsi qu'aux murs de répartition, aux pavements de chaque chambre et aux vitres des portes et fenêtres. Tout a été conçu pour assurer un confort maximum à notre clientèle. Parmi les installations techniques qui sont très modernes, je voudrai citer l'utilisation de la fibre optique pour le transfert des données (TV, Internet etc). Un système moderne de control d'accès qui utilise des cartes électroniques est utilisé pour accéder aux appartements du nouveau bâtiment. Impossible de terminer sans parler de l'utilisation des panneaux solaires et une installation de phito-épuracion (épuracion des eaux usées avec les arbres, ce qui évite d'abimer les nappes phréatiques), etc... Donc ainsi nous gardons le souci de préserver l'environnement.

«Que ce soit pour l'occupation long séjour ou le time sharing le tarif reste très intéressant !»

L'acquisition d'un Chef de renommé international qui a totalement changé la cuisine à l'HCLT.

Le mandat que je lui ai donné est de valoriser les produits locaux qui à mon avis sont d'une excellente qualité à l'aide des préparations modernes qui font ressortir la valeur de ces produits. Aujourd'hui, après trois mois de travail, je peux dire que le résultat est positif si nous nous fions aux réactions de notre clientèle qui quitte le restaurant ravi de s'être régalé des mets du nouveau menu en place. Francesco, le nouveau chef cuisine, est en plus une personne sérieuse et passionnée par son travail. Sa présence est appréciée par l'équipe de la cuisine, qui collabore pour l'avancement et l'aboutissement des objectifs que nous nous sommes fixé. En somme, je suis fier de cet avancement. BRAVO à toute l'équipe de la cuisine!



Ces deux projets (le nouveau bâtiment et la nouvelle cuisine) ont à mon avis un dénominateur commun: « La valorisation, l'adaptation et modernisation des produits locaux ». Ceux qui pourront visiter le nouveau bâtiment auront en effet l'occasion de se rendre compte que les finitions, l'ameublement et la décoration sont faits de produit locaux. Seules les installations techniques ont été importées. Dans le cas de la cuisine, seuls les produits particuliers qui ne sont pas disponibles sur le marché local (comme l'huile d'olive, pâtes, vins, etc.) sont importés, pour le reste, la cuisine utilise les produits locaux, qui à mon avis sont d'une grande qualité.





Francesco Armenio

Quelle est votre parcours en tant que chef ?

Je suis né à Naples, au sud de l'Italie. J'ai fait mes études à l'école de Management hôtelier à Giuseppe Rossini à Naples. J'ai commencé ma carrière de cuisinier quand j'avais 14 ans, dans des restaurants de renom. J'ai donc commencé mes études en alternant

What is your career as a chef?

I was born in Napoli, south Italy. I attended the hotel Management School Giuseppe Rossini in Napoli. I began my career when I was 14 years old, in renowned restaurants. So I began my apprenticeship alternating school and work trying to reconcile work experience and the academic studies.



le travail et les cours. Tout en essayant de concilier l'expérience professionnelle et les études universitaires, je me suis engagé dans des activités de loisirs et de perfectionnement professionnel à la fois en cuisine et en pâtisserie. Après mon diplôme, les professeurs qui m'avaient bien coté, m'ont proposé une carrière internationale. C'est comme ça que je suis arrivé à Londres, dans un prestigieux restaurant aux étoiles « MICHELIN ». C'est là que j'ai appris toutes les techniques de cuisson. Dans ce restaurant, j'ai commencé en tant que chef de parti junior, après un certain temps, je suis devenu un des quarante meilleurs de l'équipe. Par la suite, je suis vite monté au rang sous-chef. De retour en Italie, j'ai entamé une série de collaborations avec des chefs connus au niveau national. Etant Chef avec étoile dans le guide MICHELIN, j'ai commencé à paraître dans divers journaux locaux et à la télévision comme l'un des meilleurs chefs en vogue.

La présentation de vos menus est originale, d'où tenez-vous votre inspiration ?

Lorsque nous goûtons un plat, le goût reste dans notre esprit. Ce que je fais, c'est d'essayer d'isoler chaque goût et de faire une combinaison sur mes plats en leur donnant un goût spécial et unique. Dans la composition d'un plat, je n'ai pas peur d'oser. Je pense que la simplicité est la clé pour faire de bons plats, mais il n'est pas toujours aisé de les réaliser, car il est difficile de faire un excellent plat avec quelques ingrédients. Je prends également en considération les éléments qui composent chaque assiette. J'ai habituellement un élément principal autour duquel j'ajoute une combinaison d'ingrédients, à l'aide de techniques de cuisson appropriées, afin de mettre en valeur l'article principal.

Being a very resourceful person, I began to engage in leisure activities of professional development both for cooking and for the pastry. After my graduation, my teacher appreciated me and went on proposing for me to try an international experience. That is how I arrived in London, in a prestigious Michelin-star restaurant. That is where I performed all cooking techniques, cutting-edge disciplines. In that Michelin-star restaurant, I started as a junior chef de partie, after a while, became one of the best of a brigade of 40 white hats; I quickly climbed on the rank of sous-chef. Back in Italy, I began series of collaboration with nationally known chef Michelin star. My name got to be known as one of the best emerging chefs and I collected articles in various newspapers and television interviews.

The presentation of your menus is original. Where you come for inspiration?

When we eat good food, the taste remains in our mind. What I try is to isolate each taste and make a combination on my plates to make a special and unique taste. In the composition of a dish, I think that one should never be afraid to dare. But at the end of the day, the simplicity is for my opinion the key to achieve great dishes although it is not always easy to achieve, due to the difficulty to make an excellent dish with few ingredients. I also take in consideration the items in the plate. I usually have a principal item around which I add combination of ingredients using appropriate cooking techniques to add up taste and value to the main article.

Nous pourrions dire que vous avez surtout une expérience européenne. Était-il facile de vous adapter à travailler avec des ingrédients locaux ?

En fait, c'est une expérience très riche pour moi. Je ne peux pas comparer les ingrédients qu'on trouve ici au Burundi avec ceux que je suis habitué d'utiliser en Europe. Il est vrai qu'en Europe, j'ai une grande variété d'ingrédients et d'articles ; cela donne la possibilité de faire beaucoup de combinaisons. Mais les produits que j'ai trouvés ici, sont étonnamment frais et de bonne qualité. Je suis par exemple très impressionné par la qualité du poisson, des légumes et des fruits qui sont disponibles. Le goût qui sort avec les produits frais d'ici, est bien différent de ce qu'on peut trouver en Europe. La bonne qualité naturelle des ingrédients ici permet de combiner les arômes et de faire des plats exceptionnels.

We could say you have mostly a European experience. Was it easy to adapt yourself to work with local ingredients?

In fact it is a very rich experience for me. I cannot compare the ingredients here in Burundi with those I am used to in Europe. It's true that, in Europe I have a wide variety of ingredients and items. This develops the capacity for making a lot of combinations on the plates. But what I found here is amazing fresh and good quality of items. I am for example very impressed with the good quality of fish, vegetables and fruits that are available here ... The taste that comes out with the fresh items here in Burundi is very far different from what you find in Europe. The natural good quality of ingredients here allows combining different aroma to make an exceptional dish.



Spécialité italienne tous les samedi soir

A partir de ce mois de décembre, venez déguster une spécialité italienne. Dans l'ambiance de la musique douce, le restaurant vous souhaite les bienvenus dans les paillotes situés sur la plage.

La recette du Chef:

Tubettoni frit fourré au ricotta dans un coulis de tomate

INGREDIENTS POUR
4 PERSONNES

- Pâtes tubettoni: 250gr
- Fromage ricotta: 400gr
- Basilic: 1 botte
- Oeuf: 2
- Chapelure: 150gr
- Huile pour friture
- Sel
- Poivre noir

INGREDIENTS POUR
LE COULIS DE TOMATES

- 250gr de tomates fraîches
- 2 gousses d'ail
- Huile extra vergine d'olive

INGREDIENTS POUR
LA SAUCE AU BASILIC

- 100gr feuilles et basilic frais
- 50g de pommes de terre nature ou cuit à la vapeur
- 10gr de glace
- 10gr d'eau froide
- 10gr d'huile d'olive
- Sel : Q.N
- Poivre noir : Q.N

Pour la farcie, mélangez la ricotta et assaisonnez avec le sel, le poivre, le parmesan, et le haché de basilic frais. Insérez le farci obtenu dans un sac à poche. Cuisez, à part, les tubettoni dans l'eau bouillante et salée pour 5 min. Après les 5min, immergez rapidement les pâtes dans l'eau froide pour stopper leur cuisson. Egouttez les pâtes et farcissez-les.

Passez les pâtes farcies d'abord dans les



œufs battus et puis dans la chapelure. Mettez-les à côté et conservez-les au frigo.

Pour le coulis de tomates, il faut faire sauter l'ail à l'huile, quand il est bien doré, ajoutez les tomates coupées à petites tranches, assaisonnez avec du sel et du poivre, et puis laissez cuire pendant 10min et mixez le tout.

Pour la sauce au basilic, immergez les feuilles de basilic dans l'eau bouillante pour 10 secondes et refroidissez-les immédiatement dans l'eau froide pour qu'ils ne perdent pas leur couleur verte. Egouttez les feuilles et insérez-les dans un mixeur avec des glaçons, de l'eau, des pommes de terre nature, de l'huile d'olive et un peu de sel. Mixez le tout pendant 15 secondes. Au moment de servir, frirez les pâtes farcies dans l'huile chaude, à une température d'environ 170°C. Enlevez les pâtes quand ils ont une croûte croquante dorée, formez un miroir rond avec le coulis de tomates au centre de l'assiette, placez au dessus les tubettoni, décorez avec la sauce au basilic.

Servir bien chaud et bon appétit !

Quelques suggestions du Chef Francesco

En quelques mois, Francesco a fait de nouveaux menus qui ne peuvent être trouvés nulle part ailleurs à Bujumbura. Infos du club, lui a accompagné pendant une semaine entière. Découvrez ici quelques-uns des ses menus. Etonnants !



"Cappuccino" de broccoli et pomme de terre aux lardons
Broccoli and potato "cappuccino" with crispy bacon



Brochette de croquette d'aubergine
Croquette aubergine brochette



Salade de haricot vert avec pâté d'olive noire, tomate confit et fromage ricotta
Green bean salad with pâté of black olive, tomato confit and roast ricotta cheese



Salade boeuf (salade mixte, oeuf balsamique, carpaccio de boeuf fumé)
Beef salad (mixed salad, balsamic egg, smoked carpaccio of beef)



Jambon de parme avec rucola et maizena fritt
Parma ham with rucola and fried malzena



Foie de boeuf enfile servi avec sauce au vin rouge et oignon
Beef liver in net served with red wine and onion sauce



Tortellini avec pommes de terre au romarin farcies dans un bouillon de poulet et champignons
Stuffed tortellini with rosemary potatoes and chicken mushroom broth



Tubetoni fritt fourré au ricotta dans un coulis de tomate
Fried stuffed tubetoni with ricotta cheese and tomato coulis



Spaghetti/penne avec chou fleur et lardons
Spaghetti/penne with cauliflower and bacon



Filet de capitaine/sangala et légumes cuits à la vapeur
Capitaine/sangala filet and vegetables steamed



Rigatoni/Penne alla Genovese (sauce d'oignons, boeuf tendre)
Rigatoni/Penne alla Genovese (onions sauce, tender beef)



Tagliatelle avec ragout blanc d'agneau dans la crème de pomme de terre
Tagliatelle with white lamb ragout on potato cream



Millefeuilles de banane verte, jambon de boeuf et fromage
Millefeuille of green banana, beef ham and cheese



Mozzarella fritt avec coulis de tomate et pesto au basilic
Fried Mozzarella with tomato coulis and basil pesto



Boulettes de viande de boeuf dans une sauce-crème de haricots blanc
Beef meat balls on white beans cream



Filet de boeuf avec lardons servi avec purée et pommes croquantes
Beef filet with bacon served with mashed and crispy potatoes



Sandwich de Mukaka avec pommes de terre à la confiture aux oignons
Mukaka Sandwiched with potatoes with onions jam



Poisson du jour aux croutons avec bouillon de fenouilles et crevettes
Fish of the day in crusty bread on fennel and shrimp broth



Salade fantaisie (Laitue, tomate julienne, maïs, carottes, olives vertes et noires, fromage)
Fantasy salad (Lettuce, julienne tomato, maize, carrots, green, and black olives, cheese)



Salade de poulet (Poulet rôti, tomates, mayonnaise, laitue, crouton de pain)
Chicken salad (roast chicken, tomato, mayonnaise, lettuce and crouton bread)



Tempura de ndagala et légumes avec mayonnaise à l'ail
Tempura of ndagala and vegetables with garlic mayonnaise



Poisson du jour aux légumes minestrone
Fish of the day in minestrone vegetables



Filet de sangala gratiné aux épinards
Gratinated Sangala filet with asparagus



Cuisse de poulet mijoté servi avec oeuf stuffé et riz au soja
Simmered chicken thigh confit served with egg soufflé and soya rice

Some suggestions from the Chef Francesco

In few months, Francesco has made new menus that cannot be found anywhere else in Bujumbura. Club Infos, has accompanied him for one whole week. Discover here some of the amazing menus...



Des cours d'anglais pour le personnel

La communication est très importante pour le bon déroulement du travail quotidien d'un hôtel. De nos jours, la plus part de notre clientèle est anglophone. En organisant des cours de remise à niveau pour le personnel, la direction de l'hôtel a permis aux employés, qui sont en contact avec les clients, d'améliorer leur capacité de communiquer en anglais avec la clientèle. Ces cours s'inscrivent aussi dans le programme de l'hôtel qui vise à améliorer sans cesse le confort du client. En effet la direction souhaite que les clients se sentent comme chez eux à l'Hôtel Club du Lac Tanganyika. Dans un premier temps, les bénéficiaires de ces cours, ont été surtout ceux qui sont couramment en contact avec les clients comme l'équipe de la réception, les agents Marketing et Relations publiques, les valets de chambres, l'équipe restaurant et cuisine. Ensuite, d'autres équipes suivront ces cours d'anglais, qui feront l'objet d'une formation continue pour les employés de l'hôtel Club du Lac Tanganyika

Quel types de cours d'anglais avez-vous administrés au personnel de l'Hôtel Club du Lac Tanganyika?

Language Facilities Centre en collaboration avec la direction de l'Hôtel Club du Lac Tanganyika a défini un programme approprié destiné à l'apprentissage d'anglais par le personnel de l'hôtel. C'est donc l'anglais professionnel appliqué à

Communication is very important for the smooth running of the daily work of a hotel. In our days, the most part of the clientele is English speaker. By organizing refresher courses for the staff, the management of the hotel wanted to allow employees who are in contact with customers to improve their ability to communicate in English with the clientele. These courses are also part of the program of the hotel which aims to continually improve the customer's comfort. In fact the management wants the guests to feel at home at the Hotel Club du Lac Tanganyika. In a first time, the beneficiaries of these courses have been those who are commonly in contact with customers as the reception team, the Marketing and Public Relations officers, the valets of rooms, the team restaurant and kitchen team. Then, other teams will follow these English courses, which will be the subject of a continuing training for the employees of the hotel Club du Lac Tanganyika

What kind of English courses was provided to HCLT staff?

Language Facilities Centre in collaboration with the management of the Hotel Club du Lac Tanganyika has defined an appropriate program for learning English for the hotel staffs. This is adequate professional English for hospitality and catering which was an advantage for them in their carrier.

l'hôtellerie et à la restauration qui a été privilégié. A l'issue d'un test de niveau (oral et écrit), les candidats ont été répartis en 4 groupes. Chaque apprenant disposait de son propre syllabus. Le contenu était également bien varié : Expression orale, Exercices d'audition (avec des éléments audio et vidéo), exploitations grammaticales.

Quel est le résultat en général?

Le résultat obtenu pendant les six mois de formation (4 heures par semaine) est très satisfaisant et dépasse même nos attentes. Plus de 90% d'inscrits ont suivi jusqu'au bout le module entier même si l'on a parfois observé quelques absences dues surtout à un calendrier chargé de l'Hôtel. Le taux de réussite est également élevé, comme le montrent les points obtenus pendant les différents tests et l'examen final

Quels sont les avantages tirés de ce cours par les employés de l'hôtel?

Les employés de l'hôtel ont certainement bénéficié de beaucoup de choses de cette formation :

- Pour les débutants, niveau élémentaire : c'était une formidable prise de contact avec cette langue de « Shakespeare »
- Pour le niveau intermédiaire : la pratique de l'anglais professionnel leur a permis non seulement de renforcer le niveau de leur anglais général mais aussi d'atteindre un niveau supérieur de l'anglais professionnel dont ils utilisent dans leur travail de tous les jours
- Pour le niveau avancé : c'était une occasion de renforcer leur niveau d'anglais professionnel et de le pratiquer avec un plus de confiance et d'assurance

Pour conclure, nous sommes convaincus que le cours d'anglais professionnel dispensé par Language Facilities Centre à l'Hôtel Club du Lac Tanganyika a été une heureuse initiative qui a été bénéfique pour le personnel et pour l'Hôtel surtout en termes de « Renforcement des capacités du personnel et de l'Hôtel ».

After a placement test (oral and written), candidates were divided into 4 groups. Each student had his own syllabus. The contents also very varied: Speaking, listening exercises (with audio and video), and grammatical operations.

In short, English provided by Language Facilities Centre is practical English and adapted to the realities of the hospitality and catering.

What are the results in general?

The result for the six months of training (4 hours per week) is very satisfactory and goes beyond our expectations. Over 90% of registered followed through the entire module even if we sometimes got a few absences due mostly to a busy schedule of the hotel. The success rate is also high, as shown by the points obtained for the different tests and final exam

What are the benefits for the employees of the hotel who took those English courses?

- The employees of the hotel have certainly benefited a lot from this training.*
- *For beginners (beginner I and beginner II): it was a great nodding acquaintance with the language of "Shakespeare"*
 - *For the intermediate level : the practice of professional English allowed them not only to enhance the level of their general English but also to achieve a higher level of professional English they use in their everyday work.*
 - *For the advanced level: it was an opportunity to strengthen their professional level of English and to speak it with more confidence and assurance*

To conclude, We are convinced that the professional English courses taught by Language Facilities Centre at Hotel Club du Lac Tanganyika was a welcome initiative which has been beneficial for the staff and the hotel especially in terms of « Reinforcing staff capacity of the hotel in English language »



MANIRAMBONA M. Goreth , is one of the restaurant team that follows the English lessons. She had the highest record in her team. Here she is expressing what she felt about the courses

"I was happy when I heard I was part of the team that will have English lessons. Now I am very happy and proud to speak English with customers without a lot of hesitation.

I always had a dream of being fluent in spoken English. Now I have even an opportunity to practice English with my husband and my sisters. I can easily write quite number of words and I can understand and follow now a conversation in English. I am so thankful for the initiative that the hotel management had of allowing the staff to practice English."

Bienvenue au
Welcome to

Restaurant *La Grillade*

Heure d'ouverture – Opening hours

Le petit déjeuner: 06h30 à 11h00
Breakfast: 06:30 am to 11:00 am

Le déjeuner: 12h30 à 15h00
Lunch: 12:30 am to 3:00 pm

Le diner: 19h00 à 23h00
Dinner: 7:30 pm to 11:00 pm

Buffet dimanche: 13h00 à 16h00
Sunday Buffet : 1:00 pm to 4:00 pm

Pizza & Caffe

Une carte de snacks et de boissons au bord de la piscine. Tous les jours de 7h00 à 23h00

Menu offers snacks and drinks by the pool. Every day from 7:00 am to 11:00 pm

Le Lounge Bar

Une carte de boissons et snacks adaptée à son cadre cosy. Tous les jours de 17h00 à 23h00

A range of drinks tailored to its warm ambiance. Every day from 5:00 pm to 11:00 pm

Le BAR de la Plage

Une carte avec un panel de grillades et de pizzas servis dans les paillotes et sur la plage. Tous les dimanches de 12h00 à 20h00.

A range of grilled dishes and pizzas served in the huts and beach. Every sunday from 12:00 am to 10:00 pm

www.hotelclubdulac.com

SOIRÉE DANSANTE DANCING WITH LIVE MUSIC

TOUS LES VENDREDIS
A PARTIR DE 20H
AVEC MUSIC LIVE DE

EVERY FRIDAY
FROM 20:00 O'CLOCK,
ENTERTAINED BY

NATACHA & CLUB BAND



Le Cd de Natacha est en vente à la réception de l'Hôtel à 10,00 USD ou 14.000 Fbu

Natacha's Cd is available at the hotel reception for \$ 10,00 or 14,000 Fbu



... PLUS
Tous les mercredis et samedis, le diner à l'Hôtel Club du Lac Tanganyika est accompagné par une musique instrumentale et le dimanche le Karaoké commence à partir de 16h30

... MORE
Every Wednesday and Saturday, dinner at the Hotel Club du Lac Tanganyika is accompanied by instrumental music and on Sunday karaoke starts from 16:30 O'clock in the afternoon

hotel club *du* lac tanganyika
bujumbura burundi

Hotel Club du Lac Tanganyika
Chaussée d'Uvira BP 6573,
Bujumbura
tel. 22 250 220/221/222
marketing@hotelclubdulac.com
www.hotelclubdulac.com

CULTURE

5 minutes avec Marisol León

En Afrique depuis de nombreuses années, l'artiste colombienne Marisol León voyage avec la Pachamama, la Déesse, la Mère de la terre, vénérée dans la culture Andine, et exprime son caractère universel, l'AFROPACHAMAMA.

Cette exposition, qui marie la peinture et la sculpture, rend un vibrant hommage à l'Afropachamama, un hommage artistique, original et spirituel. Marisol León explore l'Afropachamama et, avec éclat « artistique », interpelle nos regards, nos sensibilités et nos spiritualités, autour de ses dimensions essentielles, celles de la femme, de la terre et de l'univers. L'Afropachamama offre ainsi à chaque spectateur son propre voyage intérieur...



Qui est Marisol León ?

Le fil conducteur de Marisol Leon est celui de la recherche de l'existenciel dans l'univers humain, la femme, la nature et leurs formes d'existence

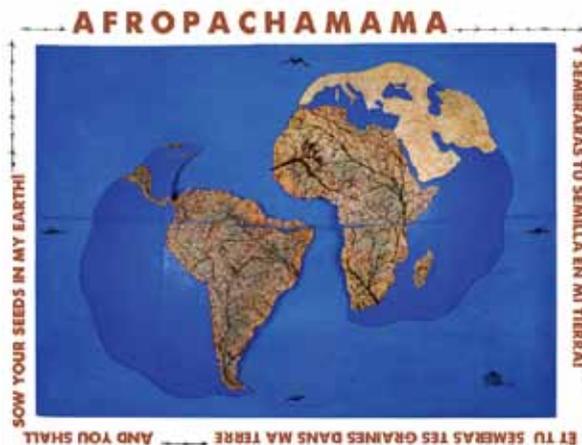
et d'expression essentielles qu'on retrouve avec force et vigueur artistique dans toutes ses oeuvres. Au Burundi, Marisol s'est donnée à la création du collectif artistique "MAONI" (vision, en Swahili) pour que l'artiste burundais puisse mieux s'exprimer et évoluer selon ses talents artistiques. Maoni a déjà réalisé 18 expositions. Depuis l'année passée c'est la relève Burundaise qui

cherche à pérenniser le collectif. L'art au service de la paix!

Quelles œuvres avez-vous déjà produites pour l'hôtel Club du Lac Tanganyika?

Le lien avec l'Hôtel Club du Lac Tanganyika est particulièrement présent. J'ai laissé de nombreuses traces picturales, allant de la réception, aux chambres (avec la collaboration de Linda Vandebussche), au bar et au "Pizza caffè". Et lorsque vous vous promenez ne soyez pas étonné de voir apparaître une "libelule géante", œuvre du collectif Maoni... C'est certain que Alfredo Frojo, patron de l'hôtel Club du Lac Tanganyika a cette sensibilité par rapport à l'art en offrant aussi un soutien constant à toute initiative artistique.

Marisol León
Institut Français Burundi.
9 chaussée Prince Louis Rwagasore
Tél.: +257 22 22 23 51
mail: martsoleon@yahoo.fr
www.bolivianet.com/arte/leonm



WEEK-END SPECIAL OFFER

OFFRE SPECIALE WEEK-END

WEEK-END

Accommodation for 2 people on half board

Chambre avec 1/2 pension pour deux personnes

1 DAY JOUR

\$ 85.00 per person par personne

LONG WEEK-END

Accommodation for 2 people on half board

Chambre avec 1/2 pension pour deux personnes

2 DAY JOURS

\$ 150.00 per person par personne

Check in at 12:00 O'clock, check out at 11:00 O'clock
Check in à 12h00, check out à 11h00

Extra
for 1 person in the room per day pour 1 personne dans la chambre \$ 30,00
for a day use (late check out 19:00 o'clock)/day pour day use (heure limite du check out à 19h00)/day \$ 50,00

Extra bed for the week-end
Lit supplémentaire pour le week end
Children under 3 years
Enfant de moins de 3ans free/gratuit
Children of 3-11 years /day
Enfant de 3 à 11 ans /jour \$ 30,00
Children of 12 years and more /day
Enfant de 12 ans et plus /jour \$ 60,00



New interesting offers for your Stay...

For those who come to stay in Burundi for a period of one month or more or who regularly return to Burundi, a unique opportunity will be offered to you very soon !!!

The extension rendering: Note the use of natural products for both interior and exterior, and especially in the respect for 4. the privacy of the people who occupy the rooms. The "Frojo engineering Group", an italian srl. is responsible for the conception and realization of the whole hotel extension project

The Hotel Club du Lac Tanganyika is finalizing an investment of more than 4 billion Burundi francs, whereby the hotel will have 106 rooms and suites with options including apartments, all with terraces. There will be apartments with 1, 2 to 3 rooms, and some are equipped with kitchenette.

For those stays, there will be long-term rentals (Long- Stay) and periodicals (Time Sharing). The offer has very low rates that include at the same time other hotel services:

- Wireless Internet connection (WIFI)
- Cleaning of apartments and surroundings
- Services of continuous supply of water and electricity
- Participation in organized concerts and karaoke
- Use of sports facilities and well-being due (gym, tennis court, pool, beach, sauna etc.)
- A hotel shuttle from the hotel to the city and vice versa every hour of the day

In addition, upon request, the client can

- ① One-bedroom, plus a terrace, can fit 2 beds
- ② 2 bed rooms, plus a terrace, can fit 4 beds
- ③ One-bedroom, plus a living room and a terrace, can fit 4 beds
- ④ 2 bed rooms, plus living room and terrace; can fit 6 beds

still use the other services of the Hotel: Restaurant, bar, nightclub, room service, dining and organizing special events, conference and meeting rooms, massage, boat trip etc..

Our rooms are designed in accordance with the principles of bio-architecture, with the use of solid wood windows on the doors and furniture, treated with natural wax. Technical equipment, coatings and tiles are all "made in Italy". All rooms are air conditioned and equipped with screens, magnetic control access, mini-bar, safe, telephone, and upon request, a small kitchen.

Everything has been designed to satisfy our customers with quality service at the most economical prices

WELCOME!

RENTALS FOR LONG STAY (rentals for a full month or more):
From \$ 2200.00 month ...!

TIME SHARING (periodic rental for one or more weeks per year): From \$ 480.00 per week per year (minimum booking over 5 years) ...!



ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE

L'hôtel Club du Lac Tanganyika a eu l'honneur d'héberger Don Marcello Marie Premier pour son récent séjour à Bujumbura. Habitué déjà à loger à l'Hôtel Club du lac Tanganyika, Club Info a voulu le rencontrer.

Qui est Don Marcello Marie Premier ?



Don Marcello Marie Premier, au siècle Marcello Gentile, est un médecin chirurgien, urologue et andrologue et c'est le Roi du Royaume des Saints Pierre et Paul et il est Prince de Saint Pierre.

"Nous avons été invités par le Gouvernement du Burundi pour la Conférence Sectorielle organisée par l'Etat afin de donner une évaluation

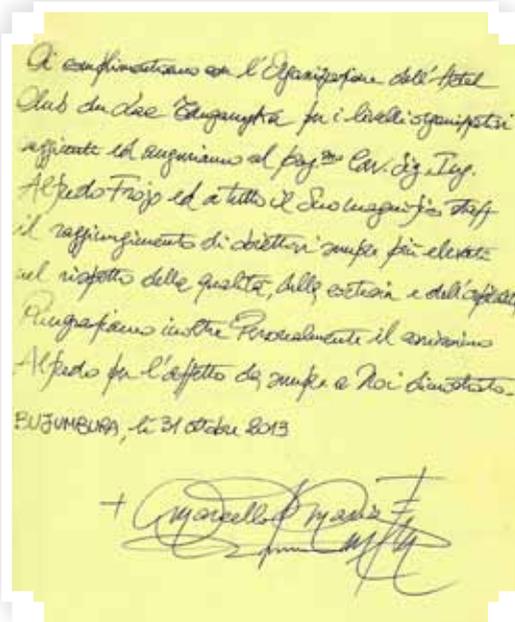
des aides internationales pour le développement de beaucoup de secteurs gérés par les différents Ministères du Gouvernement."

Le Royaume des Saints Pierre et Paolo, dans la Personne de Sa Majesté le Roi Don Marcello Maria Premier a présenté une relation officielle et programmatique d'intervention dans les différents secteurs administratifs.

Vous avez logé dans les nouveaux appartements récemment construits. Quel est votre commentaire ?

Nous avons en outre eu l'honneur d'être hôte dans les nouveaux appartements qui ont été construits récemment où le niveau hôtelier a été ultérieurement amélioré que ce soit au point de vue du confort et celui des équipements. Mais ce n'était pas du tout la première fois que nous logions à l'Hôtel Club du Lac Tanganyika. Nous avons déjà été hôte de l'Hôtel au mois d'Aout 2011. Le niveau de l'organisation de l'Hôtel a été amélioré et elle est de très haute qualité. A ceci il faut ajouter la grande et affectueuse amitié qui Nous lie à l'illustre Cavalier Ingénieur Alfredo Frojo, propriétaire de l'Hôtel et notre concitoyen.

Content du séjour passé à l'hôtel Club du Lac Tanganyika, Don Marcello, a exprimé ce qui l'a ressenti pendant son séjour : « »



Lounge Bar

Ouvert tous les jours de 15h00 à 23h00
www.hotelclubdulac.com

La Radio Télévision Nationale du Burundi
la Radio - la Télévision - l'internet



Au service de la Nation

BP. 1900, BUJUMBURA - BURUNDI Tél.: (257) 22 22 47 60/22 22 65 47 - www.rtnb.bi

Hotel accomodations & services



Hotel Club du Lac Tanganyika is in a wide park that ends up on a marvellous beach on the banks of the Lake Tanganyika, offers guest a luxurious and relaxing accommodation in an intimate environment, only 5 km from the city centre and the airport. Noted as the most beautiful resort of Lake Tanganyika shores, it is a 4 star hotel, that offers a wide varieties of good quality services

Hotel shuttle:

Always listening to its customers, the hotel has a range of facilities and services to make feel at ease its clients. The hotel provides free shuttle for the airport (arrivals and departures) and a regular shuttle of the hotel-downtown and vice versa at different times of the day. For those in need to reach offices in town before 8:00 o'clock, a special shuttle to town can be booked at the reception to leave the hotel by 7:30 o'clock.

Departure from the Hotel	6h45	8h00	9h00	10h00	11h45	14h00	15h00	17h00	18h30	20h15
Departure from Town	7h10	8h30	9h30	10h30	12h15	14h30	15h30	17h30	19h00	20h45

Conference rooms:

The hotel offers the opportunity to organize international congresses. Conference rooms are fully equipped with a system sound system, LCD projector and translation equipment for a capacity ranging from 20 to 200 people. The "Tenso Structure" a covered outdoor space can accommodate up to 500 people. In addition, the hotel organizes different types of events (wedding, dinner, cocktail, ...) in open spaces or on the beach for a number of up to 1000 persons.



Relaxation center:

Two swimming pools includes a separate pool for children and an olympic large size swimming pool, sauna, a fully equipped Fitness room, a tennis court, Beach volleyball field, a playground for children and open access to a clean beach

Bars:

In a relaxed atmosphere, the hotel has several bars where you can discuss calmly? Do you like Italian wine, French wine or Chile? Meet at the "Grillade Restaurant", At "Pizza et café" for Fruits juice, or sit quietly in lounge bar for a pleasant evening listening music.



Safe place for work....

WIFI Internet connection is provided in all the area of the hotel. In addition, the hotel has generator with automatic start and a stabilizer connected to all current sources to regulate the high electrical voltage. Furthermore, the hotel has a wide water tank in case of failure, and to stay connected to the rest of the world, a satellite T.V with English, French and Italian channel



Musical entertainment:

Every Friday night, a dancing with Live-Music is open entertained by NATACHA and the CLUB BAND from 20:00 O'clock. Throughout the week, soft music will accompany your dinner in the huts by the beach on every Wednesday and Saturday nights from 20:00. For a happy end of the week, NATACHA and the Club Band give a live concert every Sunday from 16 to 20:00 in the «Tenso» by the beach



A venir

Pour clôturer en beauté l'année 2013, l'hôtel prévoit d'agrémenter le mois de décembre, au programme :



L'Hôtel Club du lac Tanganyika en collaboration avec la ligne de vêtement "le Reflet" organise une soirée "Fashion Show". Au cours de cette soirée, il y aura un défilé avec des sourds-muets, un spectacle à ne pas rater; mais aussi, des danses traditionnelles, de l'animation avec la tanzanienne "LINA" et un expo-vente seront au programme.



Natacha et le Club Band de l'HCLT et d'autres artistes burundais se mettent ensemble pour chanter Joyeux Noël à toute la capitale de Bujumbura. Soyez au rendez-vous le 25 décembre 2013 au Musée vivant à partir de 15h00



Pour la fête de Noël, l'hôtel organise un grand Buffet avec Bûches de Noël dans son Restaurant ouvert sur la plage à partir de 13h00.

Pour passer de 2013 à 2014 en beauté, l'hôtel organise une soirée "Réveillon de la Saint Sylvestre" avec un menu spécial Nouvel an, concert live et dancing avec Natacha et Club band au Lounge Bar à partir de 20h00.



Evénements

Dans ce nouveau numéro de Club Infos, la Tenso structure, qui est un grand espace couvert dans les jardins de l'hôtel a été mis à l'honneur. Ouvert sur la plage du Lac Tanganyika, c'est le lieu qui a abrité différentes cérémonies que Club infos fait partager à ses lecteurs.



Le propriétaire de l'Hôtel Club du Lac Tanganyika, Ing. Alfredo Frojo, accueillant son Excellence Monsieur Le Président du Burundi Pierre NKURUNZIZA, et Son Excellence Le Président du Congo Brazzaville Denis Sassou NGUESSO. Ils

étaient à l'Hôtel Club du Lac à l'occasion d'un dîner offert lors de la visite du Président congolais au Burundi. En partant, ils ont tenu à féliciter le patron et le personnel de l'Hôtel pour le service de qualité qui leur a été offert.



L'hôtel Club du lac Tanganyika toujours prêt à soutenir les événements culturels, avait octroyé gracieusement le lieu du défilé de mode organisé par le groupe «Allen Productions». A cette occasion, différents stylistes ont pu montrer leurs créations au cours du défilé qui s'est déroulé autour de la piscine de l'Hôtel Club du Lac Tanganyika.



Pendant 4 jours, l'UNIFEM en collaboration avec le Centre international de formation ainsi que la coopération technique belge, ont organisé un atelier de formation sur la planification et la budgétisation selon le genre dans le cycle budgétaire du Burundi. Cet atelier qui s'est bien déroulé s'est clôturé par un cocktail dans les enceintes de l'hôtel.

Service à l'honneur



La sécurité à l'honneur

La sécurité est une question qui tient à cœur la direction de l'hôtel Club du Lac Tanganyika. Sous la supervision d'un ancien militaire national le Colonel Anicet Nahigombeye, l'équipe de la sécurité comprend différentes catégories d'équipe toujours prêtes pour assurer la sécurité de l'hôtel et de tous ceux qui s'y trouvent. Parmi cette équipe de sécurité, l'hôtel compte une équipe d'intervention rapide de la police Nationale, une équipe de la société de gardiennage KK Security, des voituriers /sécurité et une équipe de sécurité recrutée par la Direction de l'Hôtel. Tous ces éléments travaillent sous la bonne coordination du chef d'équipe.

Honor to ...

Security is an issue that is at the heart towards the Club du Lac Tanganyika. Under the national of a former military Colonel Anicet Nahigombeye supervision, safety team includes different categories team always ready to ensure the security of the hotel and all those who are there. Among the security team, the hotel has a rapid response team of the National Police, a team of security company KK Security, the valets /safety and security team hired by the Hotel Management. All these elements work under the coordination of the team leader.

Enhanced security

To strengthen this safety and facilitate

Une sécurité renforcée

Pour renforcer ce dispositif de sécurité et leur faciliter la rapidité d'action, La Direction de l'Hôtel a installé un système de camera-surveillance 24 heures sur 24, et a doté à chaque élément de sécurité un moyen de communication par radio émetteur-récepteur et un téléphone mobile interne pour le chef d'équipe.

Chaque client qui entre à l'Hôtel par véhicule se sent sécurisé dès son arrivée à la barrière d'entrée. Les KK Security lui délivrent un badge qu'il doit remettre à la sortie ; ceci pour s'assurer qu'une personne mal intentionnée ne sort son véhicule. Il est accueilli par le voiturier-sécurité qui peut l'aider à garer son véhicule dans le parking s'il est sans chauffeur ou s'il est pressé pour une réunion ou un rendez vous.

Le service sécurité est l'un de ceux font la fierté de l'hôtel Club du Lac Tanganyika. A plusieurs reprises des clients nous envoient de messages de compliments et félicitations pour avoir été assisté par la sécurité et les employés de l'Hôtel en leur remettant des objets oubliés qu'ils retrouvent à la réception ou à la caisse.

their rapid action, The Hotel Management has installed a camera surveillance 24 hours 24, and with each element of a means of communication security by radio transmitter receiver and an internal mobile phone to the team leader.

Every customer who enters the hotel by car feels secure when he arrived at the entrance gate. The KK Security issue him a card and deliver it to the exit, this to ensure that an attacker can spell his vehicle. It is hosted by the valet - security can help park his vehicle in the parking lot without a driver or if it is pressed for a meeting or an appointment.

The security service is one of those are the pride of the Hotel Club du Lac Tanganyika. On several occasions, customers send us messages of congratulations and compliments have been assisted by the security staff of the Hotel by presenting them with forgotten items they find at the reception or at the checkout.



Meilleur employé

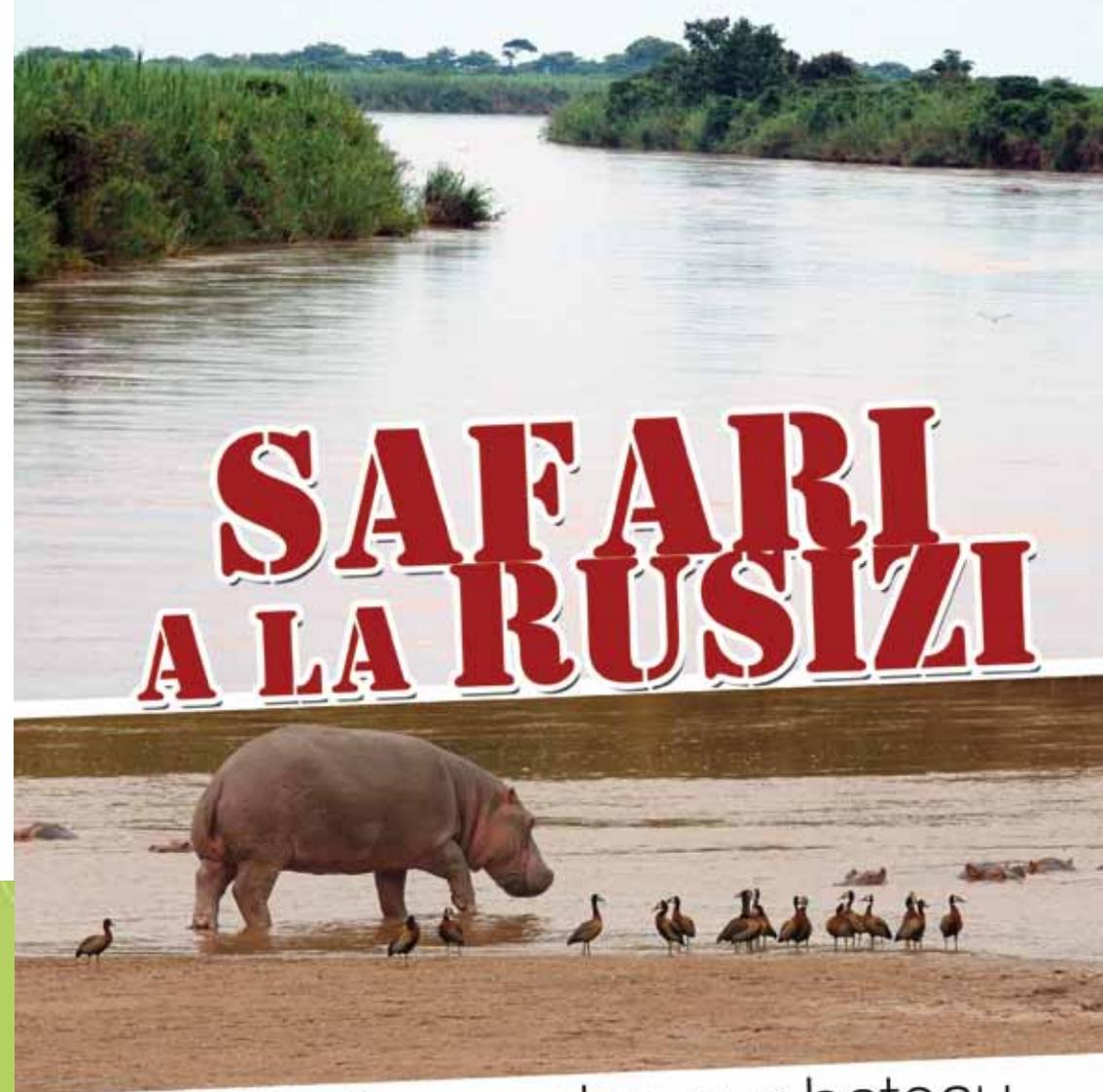
Gervais SIBOMANA

est l' élu meilleur employé de l' Hôtel pour les mois d' août-septembre 2013. Il est l' un des 03 chefs d' équipe de sécurité de l' Hôtel Club du Lac TANGANYIKA. C' est un ancien sous officiers d' élite de la Police Nationale. Il a été choisi comme meilleur employé grâce à expérience et son savoir faire dans son service. En tant que chef d' équipe, il a à plusieurs reprises prouvé une vigilance et discrétion dans la surveillance et contrôle de ce qui se passe tant à l' intérieur que dans les parages de l' hôtel. Félicitation à Monsieur Gervais SIBOMANA pour son dévouement et savoir faire au service de sécurité de l' Hôtel !



is the best employee for the period of August-September 2013. It is one of the 3 securities acting as a team leader in Hotel Club du Lac TANGANYIKA. He is a former deputy elite National Police officer. It was chosen as the best employee with experience and expertise in the service. As team leader, he has repeatedly demonstrated vigilance and discretion in the surveillance and control of what is happening both inside and in the vicinity of the hotel. Congratulations to Mr. Gervais SIBOMANA for his dedication and expertise

in the security service of the Hotel!



1h30 d'escursion sur bateau

100 USD pour **1** personne

20 USD pour **1** personne **de plus**

Maximum **4** personnes

+ d'infos:

hotel club du lac tanganyika
bujumbura burundi

Chaussée d'Uvira
Bujumbura BP 6573 (BU)
phone +257 22250220 / 221
fax +257 22250219

info@hotelclubdulac.com
www.hotelclubdulac.com



InterJuris

Juridique et Administratif
Legal and Administrative Services



Inter Human
Ressources Humaines
Human Resources



INTERCONTACT
Services



InterEvents
Événementiel
Event Management



INTERIMMO
Immobilier / Real Estate

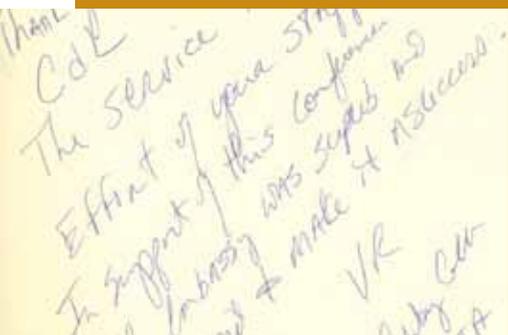
(+257) 22 22 66 66

www.IntercontactServices.com

Livre d'or

L'hôtel Club du Lac Tanganyika ne cesse de recueillir des félicitations pour les services rendus à sa clientèle. Satisfaits des services offerts les clients ont voulu témoigner de leur satisfaction en laissant des notes dans le livre d'or de l'hôtel.

Le Commandant Enamul HAQUE de la Bangladesh aviation Transport nous écrit :
 « It has been indeed a wonderful experience staying at hotel Club du Lac Tanganyika. The fascinating service provided to all my crew members was more than praiseworthy. The mesmerizing beauty of the Lake Tanganyika touched the heart of my people. Warm regards to all the Burundi people from Bangladesh »



Jubilee
INSURANCE

VIVEZ LIBREMENT

L'Ambassade des Etats Unis au Burundi a aussi fait recourt au service traiteur de l'hôtel Club du Lac Tanganyika. Les responsables ont tenu à marquer leur appréciation du service offert.

James Cobb, Chef de mission du Groupe ACOTA dit :

« The service and effort of your staff in support of this conference at the Embassy was superb and helpful to make it a success. »

Pour la même occasion, Irvin Hicks, Directeur Administrateur à l'Ambassade des Etats

Unies au Burundi dit :

“ Vous avez rendu des services excellents ”

Du Nouveau à l'Hotél
Club du lac Tanganyika
la Carte Club



Prenez la «Carte Club»
et gagnez 10% de Bonus
sur vos consommations

Toutes les consommations
au Restaurant et Bars

L'accès aux infrastructures sportives
(piscine, Gym, sauna et tennis)

Tous les événements payants
organisés directement par l'Hotél

La «Carte Club» est disponible
à la réception de l'hôtel .

Take the "Carte Club"
and gain 10% Bonus
on your consumption

Meals in the restaurant and drinks
at all the bars of the hotel

Hotel facilities (Swimming pool,
tennis court, sauna, gymnasium)

Consumption on special events
organized by the hotel

The "Carte Club " is available
at the hotel reception.

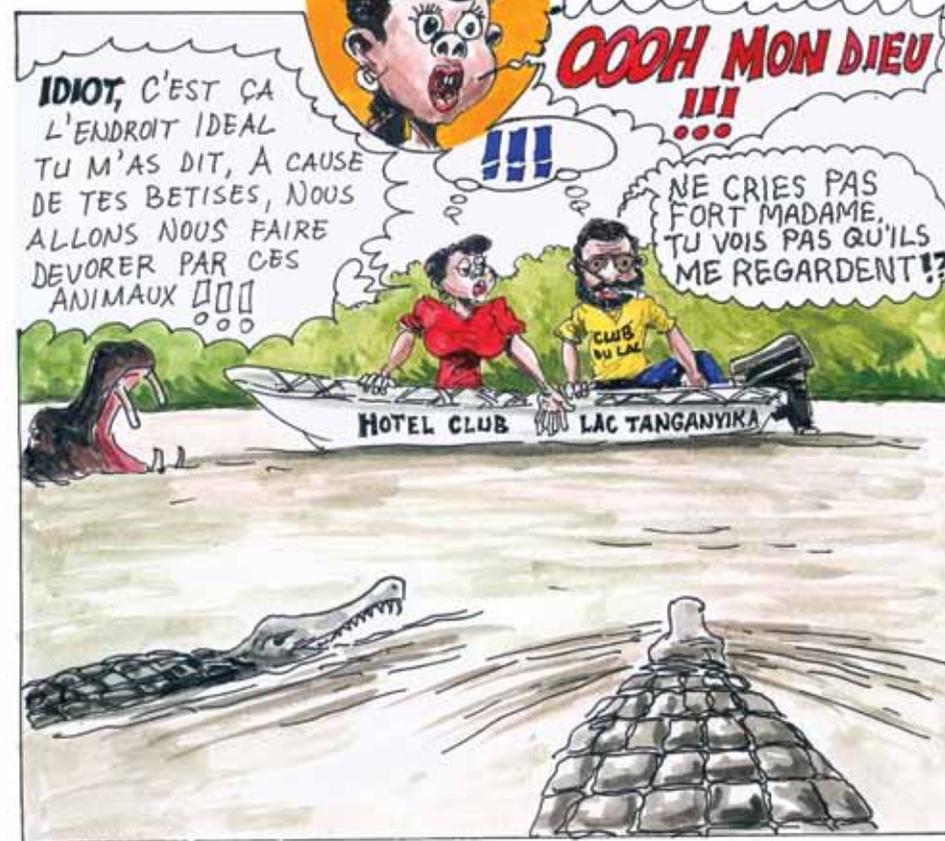
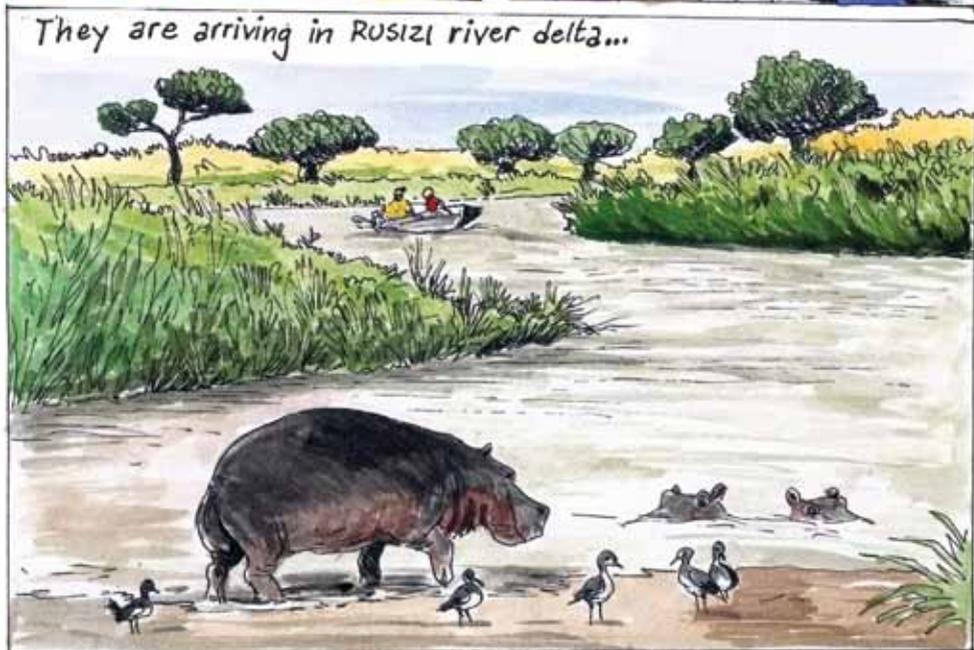
LES SOUSSES DE MR CLUB

SCENARIO : ALFREDO & DÉSIRÉ - DESSIN: DÉSIRÉ



THE FOOL Mr CLUB

STORY: ALFREDO & DÉSIRÉ - DRAWING: DÉSIRÉ



CLUB INFOS

Bimestriel d'informations de l'Hôtel Club du Lac Tanganyika

Tarifs des insertions publicitaires

Espace	1/4 de page	1/2 de page	une page
Tarifs pour un bimestre			
Couverture intérieure			900000
Couverture arrière			1100000
page intérieure	230000	410000	770000
Tarifs pour trois bimestres			
Couverture intérieure			2500000
Couverture arrière			3000000
page intérieure	650000	1150000	2100000
Tarifs pour six bimestres			
Couverture intérieure			4500000
Couverture arrière			5500000
page intérieure	1150000	2050000	3850000



AUTOTECH GARAGE

LA TECHNOLOGIE DE POINTE
AU SERVICE DE NOTRE CLIENTELE

RÉPARATION MÉCANIQUE, ÉLECTRONIQUE, CARROSSERIE, PEINTURE, CONTRÔLE TECHNIQUE,
PINÇAGE, CAROSSAGE ET MAGASIN PIÈCES DE RÉCHANGE

Quartier Industriel Avenue OUA
E-mail : autotech@autotechbu.com
Site Web : www.autotechbu.com

B.P 2283
Fax : 257 24 80 82
Tél. : 257 24 80 80 / 1

ÉVITEZ LE PIRE !...

PRENEZ EN MAIN
LA PROTECTION
INCENDIE DE
VOS BIENS
ET DE VOTRE
FAMILLE



Vente, Remplissage et Reparation d'extincteur

GTS FIRE & SECURITY Boulevard du 1er novembre, Tel. 22243735, info@gts-burundi.com, www.gts-burundi.com

Tous les services TIC sous un même toit



www.cbinet.net



CBINET
Internet, our passion

157, Chaussée P.L. Rwagasore - B.P. 2270 Bujumbura Burundi
Tél. (257) 22 24 17 06 / 78 201 201 / 78 202 202 / 78 203 203
78 204 204 - SMS: 78 213 000 - info@cbinet.net