

ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΡΙΑΣ ΤΟΥ ΑΝΩΤΕΡΟΥ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΟΥ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟΥ
ΔΡ ΕΥΗΣ ΣΩΤΗΡΙΟΥ ΣΤΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗ ΜΕ ΤΟΝ ΔΙΑΚΕΚΡΙΜΕΝΟ
ΚΥΠΡΙΟ ΣΕΦ ΑΝΔΡΕΑ ΜΑΥΡΟΜΜΑΤΗ, ΑΞΙΚ 23.3.2018

Εξοχότατε κ. Πρέσβη της Γαλλίας

Έντιμε κ. Πρόεδρε του Κυπριακού Οργανισμού Τουρισμού

Έντιμε πρώην Υφυπουργέ Προεδρίας για Ευρωπαϊκά θέματα και Διαπραγματευτή για την επίλυση του Κυπριακού

Εκλεκτοί μας προσκεκλημένοι

Αγαπητοί συνεργάτες

Κυρίες και Κύριοι,

Με μεγάλη χαρά σας καλωσορίζουμε στο Ανώτερο Ξενοδοχειακό Ινστιτούτο Κύπρου και στο εκπαιδευτικό μας εστιατόριο γι αυτό το γαστρονομικό δείπνο εμπνευσμένο από τη μακραίωνη Γαλλοκυπριακή φιλία. Η Γαλλία με την οποία μας συνδέουν άρρηκτοι ιστορικοί και πολιτιστικοί δεσμοί αλλά και μια διαχρονική φιλία και συνεργασία στη βάση αρχών, είναι γνωστή ανά το παγκόσμιο, μεταξύ άλλων και ως μητέρα της σύγχρονης γαστρονομίας. Ο κεντρικός ρόλος που ιστορικά, πολιτικά, οικονομικά, επιστημονικά, εκπαιδευτικά και πάνω από όλα πολιτιστικά διαδραματίζει στο διεθνές σκηνικό και στην Ευρωπαϊκή ενοποίηση, έχει δε μια ιδιαίτερη βαρύτητα και ουσία. Δεν είναι λοιπόν καθόλου τυχαίο που σε ένα ιστορικό δημόσιο ίδρυμα τριτοβάθμιας εκπαίδευσης όπως το ΑΞΙΚ το οποίο προσφέρει προγράμματα εξειδίκευσης και ανέλιξης στα ξενοδοχειακά, επισιτιστικά και τουριστικά επαγγέλματα, διδάσκεται η γαλλική γλώσσα εδώ και μισό αιώνα περίπου. Τη σχέση αυτή αποφασίσαμε να την εξελίξουμε και να τη διευρύνουμε, αναβαθμίζοντας με τον τρόπο αυτό το εκπαιδευτικό μας έργο και θέτοντας το δικό μας λιθαράκι στην περαιτέρω καλλιέργεια και ανάπτυξη των ισχυρών δεσμών μεταξύ των δύο χωρών.

Ως πολίτες πλέον της Ενωμένης Ευρώπης αλλά και ενός παγκοσμιοποιημένου πλανήτη, οι φοιτητές μας καλούνται να αναπτύξουν κατά τη διάρκεια των σπουδών τους το πολύτιμο εφόδιο των ξένων γλωσσών, που αποτελούν κυριολεκτικά ένα διαπολιτισμικό παράθυρο και διανοίγουν ποικίλες εκπαιδευτικές και επαγγελματικές ευκαιρίες. Η Γαλλική είναι μια κύρια ευρωπαϊκή αλλά και διεθνής γλώσσα η οποία χρησιμοποιείται από σημαντικές τουριστικές αγορές του νησιού μας. Είναι επίσης μια γλώσσα η οποία έχει επικρατήσει, και όχι τυχαία, στην ορολογία των Μαγειρικών Τεχνών που διδάσκονται ιστορικά στο Ινστιτούτο μας. Σε ό,τι αφορά την Κυπριακή τουριστική βιομηχανία, αναμφίβολα η εκμάθηση της Γαλλικής και η περαιτέρω σύσφιξη των ιστορικών σχέσεων της Κύπρου με τη Γαλλία και άλλες γαλλόφωνες χώρες, βελτιώνει τις προοπτικές της για προσέλκυση σημαντικών τουριστικών αγορών και ειδικών μορφών τουρισμού για μείωση της εξάρτησης από μεμονωμένες χώρες-πηγές και από το τμήμα ήλιου και θάλασσας.

Όσοι από εσάς λοιπόν μας παρακολουθείτε εδώ και κάποια χρόνια, δεν θα έχετε εκπλαγεί από τη φετινή διοργάνωση. Για μας εδώ στο ΑΞΙΚ ήταν απλά η φυσική εξέλιξη μιας συνειδητής επένδυσης που έχουμε κάνει, η οποία πήρε μια νέα δυναμική με την υπογραφή ενός πολύ σημαντικού Πρωτοκόλλου Συνεργασίας μεταξύ του ΑΞΙΚ και του Γαλλικού Ινστιτούτου Κύπρου το 2015. Με αφορμή τη γιορτή της Γαλλοφωνίας η οποία διοργανώνεται ανά το παγκόσμιο κάθε Μάρτιο και αξιοποιώντας ένα νεοεισαχθέντα τότε θεσμό, το Gout de France/Good France, διοργανώσαμε την πρώτη μας γαστρονομική εκδήλωση σε αυτόν ακριβώς το χώρο, σε συνεργασία με το Γαλλικό Ινστιτούτο Κύπρου. Έκτοτε πολύ διακεκριμένοι Γάλλο σεφ και οινολόγοι μας έχουν τιμήσει με την παρουσία τους, για να εργαστούν μαζί με τους φοιτητές μας για την προσφορά αυθεντικής γαλλικής γαστρονομικής εμπειρίας, και για τη διάχυση των γνώσεων, δεξιοτήτων και εμπειριών τους στους φοιτητές αλλά και ευρύτερα σε ανθρώπους της Κυπριακής τουριστικής βιομηχανίας, αντλώντας από την πλούσια γαστρονομική και οινική κληρονομιά της Γαλλίας. Παράλληλα προχωρήσαμε σε συνεργασία με το Γαλλικό Ινστιτούτο Κύπρου σε μια σειρά άλλων πρωτοβουλιών και ενεργειών συνεργασίας που διεύρυναν και αναβάθμισαν το εκπαιδευτικό μας έργο και διάνοιξαν σημαντικές προοπτικές για να καλλιεργηθεί περαιτέρω η στενή σχέση μεταξύ των δύο χωρών μας. Κάποια μόνο παραδείγματα αποτελούν η προώθηση ενός πρότυπου έργου διδασκαλίας/εκμάθησης των

ξένων γλωσσών για επαγγελματικούς σκοπούς στον τομέα των ξενοδοχειακών, επισιτιστικών και τουριστικών, η συνδιοργάνωση ενός συμποσίου μαζί με το Πανεπιστήμιο Κύπρου για τον πολιτιστικό τουρισμό και άλλα.

Η σημερινή εκδήλωση έχει τη δική της ιδιαίτερη σημασία καθώς θέλει να αναδείξει τη γαστρονομική σχέση μεταξύ των δύο χωρών και να αποτελέσει ένα λαμπρό παράδειγμα πως στη γαστρονομία μπορούμε, πάντα με σεβασμό στην αυθεντικότητα και ιδιαιτερότητα κάθε κουζίνας, να αντλούμε από τον πολιτισμικό και γαστρονομικό πλούτο διαφορετικών χωρών ή περιοχών για να δημιουργήσουμε, να εμπλουτίσουμε και παράλληλα να φέρουμε τους λαούς του κόσμου πιο κοντά.

Στον αποψινό τιμώμενό μας κ. Ανδρέα Μαυρομάτη βρήκαμε κυριολεκτικά την προσωποποίηση της σχέσης αυτής. Αντλώντας από τον πολιτισμικό και γαστρονομικό πλούτο του τόπου που τον γέννησε και τον άνδρωσε - τον κυπριακό, ελλαδικό και ευρύτερο μεσογειακό χώρο- και της χώρας που τον σπούδασε και τον καταξίωσε ως επαγγελματία, τη Γαλλία, ο σεφ Ανδρέας Μαυρομάτης μπόρεσε να κάνει τη διαφορά στη σύγχρονη γαστρονομία με μια πολύ ευφάνταστη, δημιουργική και, αποδεδειγμένα πλέον, επιτυχημένη όσμωση μεταξύ των δύο γαστρονομιών.

Τον τιμούμε επίσης για την πραγματικά άψογη συνεργασία του με το Ινστιτούτο μας. Δεν αναφέρομαι μόνο στη συγκινητική εγκαρδιότητα με την οποία ανταποκρίθηκε στο κάλεσμά μας για διοργάνωση της σημερινής εκδήλωσης. Εδώ και κάποια χρόνια αποστέλλουμε φοιτητές μας μέσω του ευρωπαϊκού προγράμματος Erasmus + για πρακτική εξάσκηση στη Γαλλία ενώ αρκετοί απόφοιτοι του ΑΞΙΚ έχουν θητεύσει στις κουζίνες και τα εστιατόριά του. Είναι αξιοσημείωτο πως όλοι ανεξαιρέτα έχουν να πουν πρώτα για τον άνθρωπο, το πράο και ευπροσήγορο του χαρακτήρα του, τη δημιουργικότητα, την εργατικότητα και την τελειομανία του. Έχουν να πουν ακόμα για την βαθιά του εκτίμηση για τη Γαλλία, την μεγάλη του αγάπη για την Κύπρο, και την πηγαία ευαισθησία και στοργή με την οποία αγκαλιάζει τους νέους ανθρώπους στους οποίους θέλει με κάθε τρόπο να δώσει ευκαιρίες για ανάπτυξη και ανέλιξη.

Είναι πολύ σημαντικό στην εποχή μας όπου συχνά καλούμαστε δυστυχώς να αντιπαλέψουμε την διάβρωση και απαξίωση αρχών και αξιών, να μπορούμε να δώσουμε

στους νέους ανθρώπους φωτεινά παραδείγματα ανθρωπιάς, εργατικότητας, δημιουργικότητας και έμπνευσης, όπως ο σεφ Ανδρέας Μαυρομμάτης. Στα μάτια αυτών των νέων παιδιών βλέπουμε καθημερινά το μέλλον όπως θα μπορούσε να είναι και συνειδητοποιούμε την υποχρεώσή μας να επενδύσουμε ως Πολιτεία στη μόρφωση και προετοιμασία τους ώστε να έχουν τα εφόδια να αγωνιστούν για ένα καλύτερο αύριο. Στόχος μας είναι να καταστεί το ΑΞΙΚ πρότυπη δημόσια σχολή τριτοβάθμιας εκπαίδευσης, ένα περιφερειακό εκπαιδευτικό κέντρο για την ευρύτερη περιοχή της Ανατολικής Μεσογείου στα ξενοδοχειακά, επισιτιστικά και τουριστικά επαγγέλματα που να προάγει την ποιότητα, την αριστεία και τη διά βίου μάθηση σε αυτό τον τόσο σημαντικό και δυναμικό τομέα της κυπριακής, ευρωπαϊκής και διεθνούς οικονομίας. Υπάρχουν πολλά ακόμα να γίνουν προς αυτή την κατεύθυνση. Η αगाστή συνεργασία και έμπρακτη στήριξη που λαμβάνουμε από μαχόμενους και διακεκριμένους επαγγελματίες του τομέα όπως τον σεφ Ανδρέα Μαυρομμάτη είναι πραγματικά ανεκτίμητη.

Για τη διοργάνωση της σημερινής εκδήλωσης οι φοιτητές μας είχαν τη μοναδική ευκαιρία να παρακολουθήσουν μια πολύ χρήσιμη και ενδιαφέρουσα διάλεξη από τον σεφ Μαυρομμάτη και να εργαστούν υπό την καθοδήγησή του για την ετοιμασία του πολύ δημιουργικού μενού που θα γευτείτε απόψε.

Η εκδήλωση διοργανώνεται στα πλαίσια του θεσμού *gout de France/good France* ο οποίος εισήχθη το 2015 με πρωτοβουλία του διακεκριμένου Γάλλου Σεφ Alain Ducasse και του Υπουργείου Εξωτερικών και Διεθνούς Ανάπτυξης της Γαλλίας. Η αφορμή υπήρξε η περίληψη του γαστρονομικού γεύματος των Γάλλων στον κατάλογο της Παγκόσμιας Άυλης Κληρονομιάς της UNESCO από το 2010. Πηγή έμπνευσης του θεσμού υπήρξαν τα επικούρεια δείπνα (*Diners d'Épiculture*) του Σεφ August Escoffier, ο οποίος το 1912 προώθησε την ιδέα της διοργάνωσης χαρακτηριστικών γαλλικών δείπνων με στόχο την ανάδειξη της γαλλικής κουζίνας στο εξωτερικό. Στο πλαίσιο της διεθνούς αυτής διοργάνωσης κάθε σεφ καλείται να προσφέρει ένα μενού γαλλικού χαρακτήρα ενώ παράλληλα τους παρέχεται η δυνατότητα να αναδείξουν τις δικές τους γαστρονομικές παραδόσεις και πολιτισμούς. Η περιγραφή του εν λόγω θεσμού είναι ενδεικτική της μεγαλοσύνης αυτής της σπουδαίας χώρας, της Γαλλίας. Με πλήρη αναγνώριση της ιστορίας της γαστρονομίας και σαφείς αναφορές στον αρχαίο ελληνικό πολιτισμό,

προάγουν τη γαστρονομία τους ως πολιτιστικό αγαθό και την ανοίγουν σε γόνιμη αλληλεπίδραση με την πολιτιστική κληρονομιά άλλων χωρών ανά τον κόσμο.

Κλείνοντας θα ήθελα να εκφράσω τις πιο θερμές μου ευχαριστίες στον εξοχότατο πρέσβη της Γαλλίας κ. Ρενέ Τροκάζ, που με μεγάλη αμεσότητα και εγκαρδιότητα αποδέκτηκε να θέσει τη σημερινή εκδήλωση υπό την αιγίδα του και να μας τιμήσει με την παρουσία του απόψε. Θερμές ευχαριστίες και στο Γαλλικό Ινστιτούτο Κύπρου, και ιδιαίτερα στη Διευθύντρια κα Laurence Troccaz και τη Βοηθό Διευθύντρια κα Marilu Soria για την πολύ γόνιμη συνεργασία που έχουμε καθιερώσει όλα αυτά τα χρόνια στα πλαίσια του Πρωτοκόλλου Συνεργασίας, προς όφελος των δύο Ινστιτούτων και των σκοπών που είναι ταγμένα να υπηρετούν.

Εγκάρδιες ευχαριστίες και στο σεφ Ανδρέα Μαυρομμάτη που τιμά την μικρή μας πατρίδα με το έργο του, και το Ινστιτούτο μας με την πολύτιμη συνεργασία του. Ένα μεγάλο ευχαριστώ και για τη γενναιόδωρη προσφορά του, παρά το βεβαρημένο του πρόγραμμα, να μοιραστεί τις γνώσεις, δεξιότητες και βιώματά του με τους φοιτητές μας και να ηγηθεί ομάδας φοιτητών υπό την εποπτεία των εκπαιδευτών τους για την παροχή του αποψινού δείπνου. Θερμές ευχαριστίες και στο σεφ Ρομπέρτο Ρισπόλι που βοήθησε στην ορθή προετοιμασία και εκτέλεση της σημερινής παράθεσης.

Επιτρέψτε μου επίσης να ευχαριστήσω ολόψυχα τους συνεργάτες μου στο Ινστιτούτο, τους εκπαιδευτές, καθηγητές καθώς και τους φοιτητές μας, τους αφανείς ήρωες που εργάστηκαν ακούραστα και με πολύ μεράκι γι αυτή τη διοργάνωση.

Τέλος ευχαριστούμε όλους εσάς που μας τιμάτε με την παρουσία σας και σας ευχόμαστε να απολαύσετε την αποψινή εκδήλωση.

Και τώρα παρακαλώ επιτρέψτε μου να απευθύνω λίγα λόγια στους γαλλόφωνους καλεσμένους και συνεργάτες μας.

Votre excellence l'Ambassadeur de France, chers invités, chers partenaires, Medames et Messieurs

C'est un vrai plaisir de vous accueillir aujourd'hui à l'Institut Supérieur de l'Hôtellerie de Chypre et dans notre restaurant de formation, pour ce diner gastronomique inspiré de la longue et étroite amitié franco-chypriote.

Cette manifestation gastronomique est l'évolution naturelle d'un investissement conscient de notre Institut qui a pris une nouvelle dynamique avec la signature d'une Convention de Partenariat entre l'Institut Français de Chypre et l'AXIC en 2015 (deux mille quinze).

L'AXIC est un institut éducatif de 3^e cycle de formation professionnelle en hôtellerie, restauration et tourisme, qui pendant un demi siècle est engagé à servir le tourisme de ce pays, ce qui explique une très bonne relation avec l'industrie touristique chypriote. C'est pourquoi nous avons la volonté de renforcer davantage les relations historiques déjà existantes entre la France et Chypre et étendre l'utilisation de la langue française dans l'enseignement et l'emploi touristique.

Le développement des liens touristiques avec la France et les pays francophones contribuera au renforcement des relations entre Chypre et les pays francophones et au développement de l'usage de la langue française à Chypre, étant donné l'importance du tourisme pour l'économie chypriote.

Pour l'industrie touristique chypriote, l'enseignement/apprentissage de la langue française et le renforcement des relations entre Chypre et la France puis d'autres pays francophones, permettront sans doute, de diminuer la dépendance de quelques marchés touristiques et de segments du marché comme le tourisme balnéaire, de diversifier et attirer de nouveaux marchés et segments touristiques, comme le tourisme culturel, évènementiel, agricole etc.

Pour toutes ces raisons, des initiatives concrètes, adressées au secteur touristique de Chypre qui peuvent contribuer à l'investissement qui doit se faire dans ce sens, ont leur importance. Nous sommes prêts à contribuer à l'atteinte de cet objectif, tout en promouvant la réalisation de nos objectifs éducatifs.

L'occasion qu'ont eu nos étudiants de mettre en œuvre ce diner gastronomique inspiré du riche patrimoine français et qui vise une osmose avec l'héritage gastronomique de Chypre

sous l'encadrement du Chef chypriote renommé Andreas Mavrommatis, est vraiment unique.

Notre Institut tient à remercier chaleureusement son Excellence l'Ambassadeur de France qui a accepté de placer cet évènement sous son égide et qui nous a honorés de sa présence ici ce soir. Nos remerciements vont également à l'Institut Français de Chypre, et en particulier à Mme Laurence Troccaz, Directrice et Mme Marilu Soria, Directrice Adjointe, pour la coopération fructueuse que nous avons établie dans le cadre de la Convention de Partenariat, au profit des objectifs respectifs de nos Instituts.

Nous souhaitons remercier de tout cœur le Chef Andreas Mavrommatis qui, à travers son œuvre, honore notre pays et notre Institut avec sa coopération. Nous le remercions de sa générosité de partager avec nos étudiants ses connaissances, compétences et expériences, et les encadrer pour la mise en œuvre de ce diner gastronomique sous la direction de leurs formateurs. Nous tenons à remercier aussi le Chef Roberto Rispoli pour sa contribution importante dans l'organisation et la mise en œuvre de cet évènement gastronomique.

Permettez-moi aussi, de remercier chaleureusement mes collègues à l'Institut, nos formateurs, enseignants et étudiants qui ont travaillé sans relâche et avec grand soin pour cet évènement.

Enfin, nous vous remercions tous, de nous honorer de votre présence et nous vous souhaitons de profiter de la soirée.