

**ΕΝΑΡΚΤΗΡΙΑ ΟΜΙΛΙΑ ΔΙΕΥΘΥΝΤΡΙΑΣ ΤΟΥ ΑΝΩΤΕΡΟΥ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΟΥ
ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟΥ ΔΡ/ΟΣ ΕΥΗΣ ΣΩΤΗΡΙΟΥ ΣΤΗΝ ΤΕΛΕΤΗ ΒΡΑΒΕΥΣΗΣ ΓΙΑ ΤΟΝ
ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΠΟΥ ΔΙΟΡΓΑΝΩΘΗΚΕ ΣΤΑ ΠΛΑΙΣΙΑ ΤΗΣ ΓΑΛΛΟΦΩΝΙΑΣ**

ΑΞΙΚ 8.4.2021

Εξοχότατη Πρέσβειρα της Γαλλίας στην Κύπρο

Φίλε Διευθυντή του Γαλλικού Ινστιτούτου Κύπρου

Αγαπητοί συνεργάτες και φίλοι

Αγαπητοί φοιτητές,

Με ιδιαίτερη χαρά σας καλωσορίζουμε στο Ανώτερο Ξενοδοχειακό Ινστιτούτο Κύπρου για αυτή τη λιτή, ως ορίζουν οι περιστάσεις, τελετή βράβευσης των φοιτητών που διακρίθηκαν στον Διαγωνισμό Μαγειρικής ο οποίος διοργανώθηκε στα πλαίσια των εορτασμών της Γαλλοφωνίας για το έτος 2021. Ο διαγωνισμός, με θέμα «Μενού υψηλής γαστρονομίας με τοπικά προϊόντα» πραγματοποιήθηκε στις 31 Μαρτίου 2021 με τη στήριξη του Γαλλικού Ινστιτούτου Κύπρου στα πλαίσια του Πρωτοκόλλου Συνεργασίας μεταξύ των δύο ιδρυμάτων.

Η Γαλλική διδάσκεται στο Ινστιτούτο μας εδώ και μισό αιώνα, ως 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 καθόλου τυχαία, στην ορολογία των Μαγειρικών Τεχνών που διδάσκονται ιστορικά στο ΑΞΙΚ. Τη σχέση αυτή αποφασίσαμε να εξελίξουμε και να διευρύνουμε, αναβαθμίζοντας με τον τρόπο αυτό το εκπαιδευτικό μας έργο και θέτοντας το δικό μας λιθαράκι στην περαιτέρω ανάπτυξη των ισχυρών δεσμών μεταξύ της Γαλλίας και της Κύπρου.

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.

Σε ό,τι αφορά την Κυπριακή τουριστική βιομηχανία για την οποία οι φοιτητές μας προετοιμάζονται στα πλαίσια των σπουδών τους, 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 για απάμβλυνση της εξάρτησης από μεμονωμένες χώρες-πηγές.

Από την αρχή της προσπάθειάς μας στο ΑΞΙΚ, θέσαμε ως τομέα προτεραιότητας την εκμάθηση της Γαλλικής και των άλλων ξένων γλωσσών που διδάσκονται στο Ινστιτούτο (Αγγλικά, Γερμανικά και Ρωσικά), με τρόπο που να εξειδικεύεται στο αντικείμενο σπουδών των φοιτητών μας και στις ανάγκες αξιοποίησης της γλώσσας ως μέσου επικοινωνίας και συνεργασίας στον επαγγελματικό χώρο. Στο έργο μας αυτό αποδείχθηκε πολύτιμη η βοήθεια του Γαλλικού Ινστιτούτου Κύπρου για την εφαρμογή σύγχρονων μεθόδων και εργαλείων εκμάθησης της γλώσσας βάσει συγκεκριμένων στόχων (Francais sur objectifs specifiques), στα πλαίσια ενός έργου που προωθήσαμε από κοινού κατά το ακαδημαϊκό έτος 2015-2016.

Η συνεργασία μας με το Γαλλικό Ινστιτούτο Κύπρου εκτείνεται πέραν της εκμάθησης της Γαλλικής και σε άλλους τομείς, για την προαγωγή κοινών εκπαιδευτικών επιδιώξεων, την ανάπτυξη της διπλωματίας της γαστρονομίας και γενικότερα την περαιτέρω εμβάθυνση των πολύ στενών σχέσεων μεταξύ των δύο χωρών και της μακραίωνης Γαλλοκυπριακής Φιλίας. Στα πλαίσια αυτά υπογράφηκε τον Σεπτέμβριο του 2015 ένα πολύ σημαντικό πρωτόκολλο μεταξύ των δύο ιδρυμάτων που αποτέλεσε μια πραγματικά πολύ γόνιμη πλατφόρμα, από την οποία προέκυψαν πολύ δημιουργικές και ωφέλιμες πρωτοβουλίες. Ενδεικτικά θα ήθελα να αναφέρω τις γαστρονομικές εκδηλώσεις που συνδιοργανώσαμε με το Γαλλικό Ινστιτούτο Κύπρου και τη Γαλλική Πρεσβεία στο εκπαιδευτικό εστιατόριο του ΑΞΙΚ για αξιωματούχους της τουριστικής βιομηχανίας της Κύπρου, την επίσκεψη διακεκριμένων Γάλλων σεφ και οινολόγου που μας τίμησαν με την παρουσία τους για να εργαστούν μαζί με τους φοιτητές μας για την προσφορά αυθεντικής γαλλικής γαστρονομικής εμπειρίας καθώς και για τη διάχυση των γνώσεων, δεξιοτήτων και εμπειριών τους στους φοιτητές αλλά και ευρύτερα σε επαγγελματίες της Κυπριακής τουριστικής βιομηχανίας. Εξαιρετικές πρωτοβουλίες υπήρξαν επίσης η συνδιοργάνωση ενός συμποσίου μαζί με το Γαλλικό Ινστιτούτο Κύπρου και το Πανεπιστήμιο Κύπρου για την ανάπτυξη του πολιτιστικού τουρισμού, η διοργάνωση εργαστηρίου για τη χρήση των τοπικών προϊόντων στην υψηλή γαστρονομία με τη συμμετοχή του βραβευμένου Κύπριου

σεφ Ανδρέα Μαυρομμάτη την οποία έθεσε υπό την αιγίδα της η Πρεσβεία της Γαλλίας στην Κύπρο, καθώς και η συνδιοργάνωση με το Πανεπιστήμιο Κύπρου ενός διεθνούς συνεδρίου για την εκμάθηση ξένων γλωσσών για επαγγελματικούς σκοπούς στα ξενοδοχειακά και τον τουρισμό που στήριξε το Γαλλικό Ινστιτούτο Κύπρου και έθεσε υπό την αιγίδα του ο Παγκόσμιος Οργανισμός Τουρισμού (UNWTO).

Οι εκπαιδευτικοί διαγωνισμοί έχουν επίσης τεθεί από το ΑΞΙΚ ως στρατηγικός τομέας προτεραιότητας εδώ και αρκετά χρόνια, καθώς αποτελούν ένα πολύτιμο εκπαιδευτικό εργαλείο μέσω του οποίου επιτυγχάνονται σημαντικοί εκπαιδευτικοί στόχοι και γενικότερα η εκπαιδευτική αριστεία και το ευ αγωνίζεσθαι. Στα πλαίσια αυτά καθιερώθηκαν σε ετήσια βάση εσωτερικοί διαγωνισμοί στο Ινστιτούτο, ενώ η ομάδα διαγωνισμών του ΑΞΙΚ έχει συμμετάσχει σε πλειάδα διαγωνισμών στην Κύπρο και το εξωτερικό με εξαιρετικά αποτελέσματα που τιμούν το Ινστιτούτο αλλά και τη μικρή μας πατρίδα. Στον γαλλικό γαστρονομικό διαγωνισμό Olivier Roellinger (για τον οποίο ενημερωθήκαμε πρώτη φορά μέσω του Γαλλικού Ινστιτούτου Κύπρου) φοιτητές του ΑΞΙΚ διακρίθηκαν επανειλημμένα, εξασφαλίζοντας μάλιστα το χρυσό μετάλλιο δύο φορές μέχρι σήμερα στην κατηγορία των χωρών της Νότιας Ευρώπης καθώς και άλλα μετάλλια και διακρίσεις.

Ο διαγωνισμός μαγειρικής που διοργανώσαμε φέτος στα πλαίσια των εορτασμών της Γαλλοφωνίας, αποτελεί συνεπώς για μας τη φυσική εξέλιξη αυτής της χρόνιας επένδυσης και της εξαιρετικής συνεργασίας που αναπτύξαμε με το Γαλλικό Ινστιτούτο Κύπρου. Κεντρικό στόχο του διαγωνισμού αποτέλεσε η ανάδειξη της γαλλικής γλώσσας και της χρήσης της στις μαγειρικές τέχνες. Επιπρόσθετα μέσω του διαγωνισμού επιδιώξαμε την προβολή της αριστείας και της δημιουργικότητας της γαλλικής γαστρονομίας, προωθώντας παράλληλα τη χρήση των τοπικών προϊόντων στο πλαίσιο της αειφόρου ανάπτυξης.

Πιστεύουμε ακράδαντα ότι ο εν λόγω διαγωνισμός θα μπορούσε να καταστεί θεσμός, ο οποίος να συμπεριλάβει φοιτητές από όλα τα τριτοβάθμια εκπαιδευτικά ιδρύματα που προσφέρουν προγράμματα στις μαγειρικές και ξενοδοχειακές σπουδές. Η φετινή επιτυχημένη πιλοτική εφαρμογή στο Ινστιτούτο μπορεί να αποτελέσει τη βάση για την ανάπτυξη ενός πολύ χρήσιμου εκπαιδευτικού θεσμού που θα προάγει πολύτιμους εκπαιδευτικούς στόχους και θα αναδεικνύει τη χρήση της γαλλικής γλώσσας στον τομέα της γαστρονομίας.

Ο φετινός εορτασμός της Γαλλοφωνίας που πλέον αποτελεί ένα πολύ σημαντικό παγκόσμιο θεσμό, έχει άρωμα γυναίκας φέροντας το θέμα “femmes francophones, femmes resilientes”, γαλλόφωνες γυναίκες, γυναίκες με σθένος». Η πανδημία του Κορωνοϊού, μέσα στα πολλαπλά δεινά που επέφερε, έπληξε δυστυχώς ιδιαίτερα την κοινωνικά ευάλωτη γυναίκα και την πρόσβασή της στην εκπαίδευση, κατάρτιση και εργασία. Ως εκ τούτου η πρωτοβουλία του Διεθνούς Οργανισμού Γαλλοφωνίας για ίδρυση ταμείου αλληλεγγύης διαδικτυακά, με σκοπό την οικονομική στήριξη και την ισότιμη πρόσβαση, ευάλωτων κοινωνικά, γυναικών στην εκπαίδευση και κατάρτιση, είναι πραγματικά εξαιρετική.

Το φετινό θέμα της γαλλοφωνίας αρμόζει και στην πρωτοβουλία του διαγωνισμού που διοργανώσαμε, το οποίο επίσης έχει άρωμα γυναίκας. Πήγασε από την αγαστή συνεργασία δύο γυναικών εκπαιδευτικών του ΑΞΙΚ που συνεργάζονται εδώ και καιρό στα πλαίσια του στόχου συνεργασίας του διδακτικού προσωπικού διαφορετικών ειδικοτήτων για την επίτευξη των στόχων του Ινστιτούτου ως τριτοβάθμιου εκπαιδευτικού ιδρύματος. Αναφέρομαι συγκεκριμένα στη Δρα Τατιάνα Σιαμμά Χαριλάου Καθηγήτρια Γαλλικών και την κα Στάλω Βατυλιώτου Εκπαιδεύτρια Μαγειρικής/Ζαχαροπλαστικής, οι οποίες συνεργάστηκαν υποδειγματικά για την επιτυχημένη εισαγωγή του θεσμού. Είναι επίσης αξιοσημείωτο πως στον διαγωνισμό δήλωσε συμμετοχή μεγάλος αριθμός φοιτητριών των Μαγειρικών Τεχνών. Οι Μαγειρικές Τέχνες που ιστορικά υπήρξαν ένας ανδροκρατούμενος τομέας, στις μέρες μας δέχονται ισότιμα φοιτητές και των δύο φύλων. Δεν ήταν λοιπόν τυχαίο που και σε αυτό τον μαγειρικό διαγωνισμό είχαμε μια ισότιμη και πολύ δυναμική εκπροσώπηση του γυναικείου φύλου, γεγονός που μας χαροποιεί ιδιαίτερα και αποστέλλει μηνύματα σε πολλαπλές κατευθύνσεις. Ο τομέας της γαστρονομίας, ως ένας πολύ δημιουργικός και δυναμικός τομέας, μπορεί και πρέπει να απορροφήσει ισότιμα πλέον δυναμικές και ταλαντούχες γυναίκες με πολλαπλά κοινωνικά και οικονομικά οφέλη σε τοπικό και διεθνές επίπεδο. Οι δε γαλλόφωνες δυναμικές και ταλαντούχες γυναίκες, αναμφίβολα θα έχουν αυξημένες δυνατότητες και ευκαιρίες στον τομέα αυτό.

Κλείνοντας θα ήθελα να εκφράσω τις θερμές μας ευχαριστίες στην αυτού εξοχότητα την Πρέσβειρα της Γαλλίας στην Κύπρο κυρία Salina Grenet Catalano που με μεγάλη αμεσότητα αποδέχτηκε να μας τιμήσει με την παρουσία της σήμερα και να απονεμίσει τα βραβεία στους φοιτητές. Εγκάρδιες ευχαριστίες και στο Γαλλικό Ινστιτούτο Κύπρου, και ιδιαίτερα στον φίλο Διευθυντή κύριο Emmanuel Mouriez και την ομάδα του στο Ινστιτούτο για την πολύ

γενναιόδωρη στήριξη του διαγωνισμού μαγειρικής αλλά και 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. Ένα μεγάλο ευχαριστώ οφείλουμε και στους εξαιρετικούς μας συνεργάτες, ο κάθε ένας καταξιωμένος στο είδος του, που ανέλαβαν το δύσκολο έργο των κριτών στον μαγειρικό διαγωνισμό. Συγκεκριμένα ευχαριστούμε θερμά τους Σεφ Πανίκο Χατζητοφή και Μάριο Χατζηιωσήφ από τον Σύνδεσμο Αρχιμαγείρων Κύπρου και Dominique Benihoud από την Γαλλική Πρεσβεία, οι οποίοι αποτέλεσαν την επιτροπή αξιολόγησης στον τομέα των Μαγειρικών Τεχνών και τις κυρίες Elodie Wynar, και Ανθή Αθανασιάδου από το Γαλλικό Ινστιτούτο Κύπρου και τον κύριο Ηλία Αργυρού από το Πανεπιστήμιο Κύπρου, οι οποίοι αποτέλεσαν την επιτροπή αξιολόγησης στον τομέα της Γαλλικής Γλώσσας για Επαγγελματικούς Σκοπούς.

Επιτρέψτε μου να πω ένα μεγάλο εύγε στους συνεργάτες μου εδώ στο Ινστιτούτο. Τις συντονίστριες δόκτωρα Τατιάνα Σιαμμά Χαριλάου και κυρία Στάλω Βατυλιώτου και την ομάδα εκπαιδευτών, που εργάστηκαν με δημιουργικότητα και επαγγελματισμό για την επιτυχή διοργάνωση του διαγωνισμού.

Μεγάλο εύγε αξίζει επίσης και στους φοιτητές των Μαγειρικών Τεχνών που τόλμησαν να διαγωνιστούν στα πλαίσια ενός νέου και απαιτητικού διαγωνισμού ο οποίος αξιολόγησε τις ικανότητές τους πολύπλευρα και δημιουργικά. Αγαπητοί μας φοιτητές σας συγχαίρω θερμά για το θάρρος και την προσπάθειά σας και πιστεύω ακράδαντα πως εξέρχεστε όλοι νικητές μέσα από αυτή την πολύ γόνιμη, δημιουργική εμπειρία.

Και τώρα παρακαλώ επιτρέψτε μου να απευθύνω λίγα λόγια στους υψηλούς καλεσμένους μας, στη Γαλλική γλώσσα που τιμούμε με την εκδήλωση αυτή.

Votre excellence l'Ambassadrice de France à Chypre

Cher ami le Directeur de l'Institut Français de Chypre,

Chers partenaires et amis,

C'est un vrai plaisir de vous accueillir aujourd'hui à l'Institut Supérieur de l'Hôtellerie de Chypre, pour la remise des prix et des certificats de participation au concours culinaire, organisé dans le cadre de la saison de la Francophonie 2021 (deux mille vingt et un).

Cette initiative constitue l'évolution naturelle d'un investissement de plusieurs années et de l'excellente coopération développée avec l'Institut Français de Chypre, dans le cadre de la Convention de Partenariat signée entre les deux institutions en 2015 (deux mille quinze).

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

L'objectif principal de cette initiative était de mettre en valeur la langue française et son utilisation dans les arts culinaires. De plus, à travers le concours, nous avons cherché à promouvoir l'excellence et la créativité de la gastronomie française, tout en favorisant l'utilisation des produits locaux dans le cadre du développement durable.

Nous sommes fortement convaincus que ce concours pourrait devenir une institution, regroupant des étudiants de tous les établissements d'enseignement supérieur, qui offrent des programmes d'études en arts culinaires et en hôtellerie. L'organisation pilote réussie de cette année, à notre Institut, peut constituer la base du développement d'une institution éducative très utile, qui promouvra des objectifs éducatifs précieux et mettra en valeur l'utilisation de la langue française dans le domaine de la gastronomie.

Notre Institut tient à remercier chaleureusement son Excellence l'Ambassadrice de France à Chypre, Mme Salina Grenet Catalano, qui a accepté de nous honorer avec sa présence aujourd'hui et récompenser les efforts de nos étudiants. Nos remerciements vont également à l'Institut Français de Chypre, et, en particulier au Directeur Monsieur Emmanuel Mouriez et son excellente équipe à l'Institut, pour la coopération fructueuse que nous avons établie dans le cadre de notre Convention de Partenariat.

Nous tenons également à remercier nos partenaires, chacun renommé dans son domaine, qui ont entrepris la tâche difficile des juges dans ce concours culinaire. Plus précisément nous remercions chaleureusement les Chefs, Panikos Hadjittofis et Marios Hadjiosif de l'Association de Chefs de Chypre et le chef Dominique Benihoud, de la Residence de France qui ont fait

partie du jury d'évaluation des compétences culinaires, et Mesdames Elodie Wynar et Anthie Athanasiadou de l' Institut Français de Chypre et Monsieur Elias Argyrou de l' Université de Chypre, qui ont fait partie du jury d'évaluation de la Langue Française sur Objectifs Professionnels.

Permettez-moi de remercier chaleureusement aussi mes collègues à l'Institut. Les coordinatrices du concours Dr Tatiana Shiamma-Charilaou et Madame Stalo Vatyliotou, aussi bien que l'équipe de formateurs qui ont travaillé de manière créative et professionnelle pour l'organisation réussie du concours. Mille mercis aussi à Tatiana pour son assistance précieuse à la traduction de mon discours en français.

Enfin, je voudrais féliciter chaleureusement tous nos étudiants en arts culinaires ayant volontairement participé à cette nouvelle compétition, assez exigeante, qui a testé leurs compétences de nombreuses manières. Un grand bravo pour leur courage et leur grand effort!