

La PS du Ministère du Tourisme, Madame Seewooruthun

Le Président de la Mauritian Chefs Association, Chef Coopen

La directrice de la Tourism Authority, Madame Boodoo

Le directeur de la MTPA, Mons Bundhun

Le directeur du Ministère du Tourisme, Mons Seetaram

Le Directeur de l'institut Escoffier, Mons Fabre

Le President du SICCA, Mons Arora

Le directeur de Ambre Hotel, Mons Chetty

Chers Membres de la Mauritian Chefs Association

Chers invités

Mesdames et Messieurs,

Bonsoir !

Je suis très honoré d'être parmi vous ce soir pour célébrer avec la ***Mauritian Chefs Association*** le couronnement et la reconnaissance de toutes les personnes qui ont fait le choix de nous nourrir et de bien nous nourrir. La cérémonie de ce soir illustre la détermination de l'association d'accompagner ses membres dans leur progression professionnelle.

Mesdames et Messieurs,

C'est aussi une occasion pour célébrer ce métier fascinant, les chefs, les artistes culinaires. Ce métier nécessite une polyvalence, car un chef est à la fois cuisinier, gestionnaire et chef d'équipe. Le rôle de chef ne s'arrête pas là, car c'est lui qui imagine les plats proposés en fonction de son expérience, son imagination et de ses goûts. Et à l'île Maurice, mesdames et messieurs, l'imagination débordante de nos chefs n'a pas de limite, notamment avec les milles et unes saveurs disponibles et multiples fusions possibles.

Nos Chefs sont reconnus comme des Chefs non seulement à Maurice mais ils ont aussi fait rayonner notre cuisine et notre savoir-faire culinaire dans d'autres pays à travers le monde. Je dois, ce soir, rendre un hommage appuyé au Président de l'association, le chef Coopen et à son équipe pour avoir donné à notre destination une réputation inégalée pour la gastronomie du pays. Votre association a pu et a su allier les produits de notre terroir à une cuisine internationale. Sur les réseaux sociaux les touristes ne tarissent pas d'éloges pour la qualité des repas consommés pendant leur séjour.

Chef Coopen,

Je tiens à féliciter votre Association pour les initiatives entreprises dans cette démarche de valoriser ce métier. Elles ne sont que louables. Il est important aussi de reconnaître le travail accompli par vous et vos collègues dans une continuité afin d'accroître l'attractivité de ce métier auprès des jeunes. Je sais que l'année dernière, outre les possibilités de formation professionnelle et d'apprentissage offertes aux jeunes, deux jeunes en fin de scolarité ont reçu une bourse de l'Association leur permettant de suivre des cours de cuisine dans le prestigieux Institut Escoffier à Maurice.

Il serait opportun de souligner qu'outre l'Institut Escoffier, nous offrons aussi des facilités pour la formation en cuisine à travers l'Ecole Hôtelière de Maurice et il y également le programme établi par le « Human Resource Development Council » à travers le « National Skills Development Programme » pour augmenter l'employabilité chez les jeunes, notamment en cuisine et la restauration en général.

Mesdames et Messieurs,

L'histoire de notre peuplement nous offre une occasion exceptionnelle pour glorifier une cuisine authentique haut de gamme. Les touristes qui viennent chez nous découvrent avec

satisfaction et délectation la variété de la cuisine locale concoctée par nos chefs.

Je suis convaincu que nous devons à présent remettre en valeur les plats préparés par nos ancêtres avec beaucoup d'ingéniosité. Ils n'avaient pas tout ce que nous avons aujourd'hui et ils devaient inventer, innover et préparer des repas avec des ingrédients de fortune. Mais ils nous ont légué une fortune en héritage culinaire. Les brèdes mouroungs et les lentilles, la rougaille de poisson salé, le chatini de pipengaille et tant d'autres doivent renaître et faire partie de ce riche héritage notre patrimoine. Nous pouvons envisager de faire reconnaître ces plats par l'UNESCO comme patrimoine culturel immatériel.

Mis à part, la cuisine gastronomique, il est tout aussi important de reconnaître le rôle du « street food » pour notre industrie. Selon les sondages, les touristes occidentaux raffolent de nos dholl puri / roti, achards, curry poisson, boulettes, briyani ou mine-frit, parmi tant d'autres. Il est à noter que selon le célèbre journal britannique The Telegraph, notre destination fût reconnue parmi les 10 premiers pays au monde pour son Street Food. Alors que, CNN, lui, avait reconnu Port Louis comme l'une des villes références en matière de street food au monde.

De ce fait, je pense que notre destination a la capacité de jouer sur les deux plateformes, que ce soit la cuisine gastronomique ou le street food.

Mesdames et Messieurs,

Le tourisme est une activité qui en flux permanent. Il y a des défis à relever tous les jours et il y a aussi beaucoup d'évènements qui influencent le secteur sans que nous ayons un contrôle sur eux. J'aimerais faire état des débats qui ont lieu à présent dans le monde et à Maurice sur le changement climatique. Il est un fait que le monde subit un dérèglement climatique qui a un impact sur les décideurs politiques mais aussi sur les jeunes. Le transport aérien n'est pas l'ennemi du tourisme et nous avons déjà pris plusieurs mesures pour pallier à l'impact de l'empreinte de carbone. Mon propos ce soir est de développer notre argumentation pour convaincre et pour sensibiliser. Au-delà des millions et des millions des employés de l'industrie du tourisme dans le monde, le tourisme arrive à contribuer à la protection et la préservation de l'environnement et des sites religieux et touristiques.

Cela représente un fardeau invisible sur notre économie et nous avons le devoir de tout mettre en place pour éviter que l'industrie soit dans une situation de précarité. Vous le savez mieux que moi que le débat sur l'empreinte de carbone occasionnée par le transport aérien doit avoir lieu dans un esprit d'ouverture et non de désespoir.

Mesdames et Messieurs,

Il y a un autre sujet qui doit préoccuper votre association. Vous savez qu'un mouvement contre la consommation de la viande progresse et le choix est entre ne pas consommer du tout ou consommer de plus petites portions. Je lance un appel aux Chefs réunis ici ce soir pour qu'ils adoptent les pratiques courantes pour les touristes qui sont très concernés sur le dossier de changement climatique. Dans vos cours de formation il faudrait à mon avis sensibiliser vos membres sur tout ce qui touche au changement climatique et comment cela risque d'influencer vos méthodes et votre art culinaire.

Vous avez le pouvoir de faire rêver et de satisfaire les goûts les plus exigeants. Si vous y arrivez, c'est parce que vous êtes des artistes, des architectes et des hommes et des femmes qui chantent l'amitié.

Comme dirait Paul Bocuse : 'Il n'y a pas de bonne cuisine si au départ elle n'est pas faite par amitié pour celui ou celle à qui elle est destinée.'

Mesdames et Messieurs,

Étant d'origine culturelle diverse, nous avons hérité des traditions culinaires de plusieurs parties du monde et portées par nos ancêtres cette riche diversité se reflète fièrement dans nos plats, qu'ils soient traditionnels ou revisités.

Et pour cela, je dis un grand bravo à tous les chefs qui au fil du temps, ont contribué à faire de la cuisine mauricienne ce qu'elle est aujourd'hui, un atout incontournable du secteur touristique. En effet, l'expérience touristique de notre destination serait incomplète sans la découverte des délices gustatives de notre République.

Je conclus en remerciant la Mauritius Chefs Association pour l'invitation et l'occasion qui m'est offerte pour partager ces agréables moments avec vous, chef Coopen et vos membres. Vous faites honneur et à votre profession et à votre pays qui dans son ensemble vous est reconnaissant.

