

**REDACȚIA PUBLICAȚIEI
CURIERUL ROMÂNESC
SĂRBĂTOREȘTE 35 DE ANI
LA GRAND HÔTEL, STOCKHOLM**

Startată în 19 mai 1980 publicația CURIERUL ROMÂNESC a împlinit 35 de ani de existență.

Redactorii ei, răspândiți acum pe două continente, ne-am întâlnit la Stockholm anul acesta, între 23 august și 4 septembrie.



De la stânga: Anne-Marie Abrahamsson Ciupitu, Octavian Ciupitu, Mariejeanne Ciupitu, Marc Paul Ciupitu, Silvia Constantinescu și Theo Alex Ciupitu la Restaurantul "Mathias Dahlgren".



Mariejeanne Ciupitu, Octavian Ciupitu și Anne-Marie Abrahamsson Ciupitu.



Marc Paul Ciupitu, Silvia Constantinescu și Theo Alex Ciupitu.

Foto: © CR.

Theo, ca și noi toți din această redacție, a fost de la început sponsor al acestei publicații, dar de când a devenit avocat și veniturile i-au permis, sponsorizează încă din 2012 editarea articolelor din CURIERUL ROMÂNESC sub formă de cărți.

Și această întâlnire a fost sponsorizată de Theo. Mariejeanne a venit de la Göteborg, Marc tocmai terminase antrenamentele la Star City și s-a oprit la Stockholm, noi am venit de la Finnerödja; iar Anne-Marie locuiește la Stockholm.

Ca oameni practici, am combinat mai multe evenimente: 75 de ani ai "editorului responsabil", 50 de ani de conviețuire ai "editorului responsabil" cu "editorul" și 35 de ani de existență a publicității.



Grand Hôtel: o cameră, un hol și Veranda, unde se poate mânca sau servi o cafea.

Foto: Silvia Constantinescu / © CR.

Theo este un gurmand și foarte interesat de arta culinară, de tot felul de "delicatesuri"; încă de când avea 6-7 ani experimenta tot felul de "delicatesuri", cum le spunea el, chiar dacă de cele mai multe ori rămâneau experimentări imposibil de mâncat, lăsând muniți de vase după experimente, pe care noi ceilalți trebuia să le spălăm. Pe noi toți, și părinții, și frații lui, ne amuza pasiunea cu care Theo "experimenta" și explicațiile pe care ni le dădea, și câteodată mai și gustam din ele, ca să-i răsplătim munca și ardoarea cu care experimenta, mai ales că frații lui, cu mult mai mari decât el, îl tratau cu multă duioșie, pentru că era "fratele cel mic".

Și în călătoriile oferite părinților lui anual la cele mai elegante hoteluri din lume, el urmărește vizitarea restaurantelor cu "delicatesuri", marcate cu stele "Michelin".

Grand Hôtel din Stockholm este un hotel fondat la 1874. Faima îi este dată și de faptul că laureații Nobel sunt cazați în acest hotel. Proprietarul hotelului este familia Wallenberg, prin The Grand Group av Investor AB. Grand Hôtel este singurul hotel din Suedia trecut în "The Leading Hotels of the World". În încinta acestui hotel se află și restaurantul "Mathias Dahlgren", unul din restaurantele vizitate cu ocazia acestei întâlniri. Restaurantul "Mathias Dahlgren" are 2 stele "Michelin".

Ca și la alte restaurante cu 2 sau 3 stele "Michelin" de la Paris, Modena, Florența, Houston, Las Vegas, Los Angeles, sau Miami, unde Theo ne-a invitat, prețurile au fost exorbitante, felurile se vite trebuiau văzute cu lupa, dar o armada de chelneri îți prezentau, cu lux de amănunte, ce ingrediente conțin felurile de mâncare puse în farfurie. Făceau, aș putea spune, un mic spectacol. Nostim!

Această întâlnire de familie și a membrilor redacției a fost oferită și organizată de Theo. Theo a dorit să ofere familiei lui și redacției o întâlnire deosebită. Și a reușit!*

Silvia Constantinescu.

(De ce donații...? Continuare din pag. 3.)

acestora de a informa Occidentul despre situația dezastruoasă a celor din Țară în timpul regimului Ceaușescu, dar și despre efortul exilaților români de a se integra în țările care i-au adăpostit, fără să-și uite originea, a motivat donația noastră.

Dacă sunteți interesați de lărgirea orizontului legat de preocupările românilor din exil, de a cunoaște de fapt și o altă parte din istoria românilor, vă informez că aveți posibilitatea să împrumutați aceste lucrări de la bibliotecă din România. *

Silvia Constantinescu.