

## Saveurs d'exil, de la Syrie au Sri Lanka

[Bouche-à-oreille] Marine Mandrila et Louis Martin sont à l'origine du Refugee Food Festival qui a eu lieu du 17 au 21 juin, dans onze restaurants parisiens.

LE MONDE | 30.06.2016 à 17h48

Travaillé de lentilles corail, kebbeh aux épinards ; kebbé nayé « concassé d'agneau » et anguille fumée ; marinade de maquereau, piment doux, sauce tahini ; farci de courgettes, bœuf de Galice, fraîcheur de yaourt ; freekeh de tradition (blé vert fumé en risotto), caille de M. Duplantier rôtie ; crème glacée syrienne à la pistache ; riz au lait maison.

PUBLICITÉ



Le chef français Stéphane Jego et le chef réfugié syrien Mohamad El Khadry officiaient au restaurant l'Ami Jean, le 10 juin à Paris. Patrick Kovarik / AFP

J'ai partagé ce délicieux repas franco-syrien avec Marine Mandrila, l'inspiratrice, avec son compagnon Louis Martin, du [Refugee Food Festival, qui a associé, du 17 au 21 juin](http://www.refugeefoodfestival.com/) (<http://www.refugeefoodfestival.com/>), des chefs parisiens et leurs collègues exilés pour cause de guerre, de religion ou d'orientation sexuelle. Onze restaurants se sont prêtés à l'opération et, le temps d'un repas éphémère cuisiné à quatre mains, ont mis leurs fourneaux et leurs tables à la disposition de Fariza ([Tchéchénie](#)), Moaoya ([Syrie](#)), Rashid ([Iran](#)), Afousatou ([Côte d'Ivoire](#)), Keshar ([Inde](#)) et Sriyani ([Sri Lanka](#)).

## Avec le concours de l'UNHCR et des Cuistots migrants

Mohamad El Khaldy, l'auteur de notre [déjeuner](#), officiait à l'Ami Jean en compagnie de Stéphane Jego. Il a fui la Syrie avec femme et enfants, parti d'Alexandrie ([Egypte](#)) pour [gagner](#) d'abord le [Danemark](#), où un frère l'attendait, avant de [venir](#) s'installer voilà huit mois en [France](#), « [pays de la gastronomie](#) ». Chez lui, Mohamad avait son restaurant, sa propre marque de restauration rapide et était à la tête de quatre émissions de télé. Il songe évidemment à s'installer en France, où l'on compte très peu de restaurants syriens, à la différence de leurs voisins libanais.



**Emmanuelle Cosse**

@emmacosse

Suivre

Je participe aujourd'hui au [#RefugeeFoodFestival](#) à Paris.  
Déjeuner délicieux concocté par des chefs réfugiés !

13:14 - 20 Jun 2016

15 30

Cette opération réalisée dans le cadre de la Journée mondiale des réfugiés, avec le concours de l'UNHCR et des Cuistots migrants, « *révélateurs de cuisine d'ailleurs* », est la conséquence directe de l'aventure d'un jeune couple, passionné de voyages. « *Nous avons eu cette idée un peu folle d'aller cuisiner et manger chez les gens qu'on allait rencontrer. Avec l'ambition de découvrir vraiment un pays, de rencontrer les "vrais gens", de sortir des circuits touristiques habituels, des restaurants*, explique Marine, qui a traversé dix pays durant six mois avec son compagnon et une caméra. *On allait sur les marchés, on filmait tout, on discutait avec les gens, on les interrogeait sur les prix, sur les ingrédients, et on leur demandait si l'on pouvait aller partager un repas avec eux. On faisait les courses et on allait cuisiner chez eux. Avec les femmes surtout, car ce sont quand même elles qui sont en cuisine.* »

## Changer le regard sur les réfugiés

C'est ainsi qu'ils ont connu les plats traditionnels et familiaux au [Liban](#), en [Inde](#), au [Népal](#), en [Thaïlande](#), au [Vietnam](#), en [Chine](#), au [Japon](#), au [Mexique](#), au [Pérou](#) ou encore au [Brésil](#). Ils en ont ramené les [recettes](#) originales et le récit de leur [voyage](#) dans un livre judicieusement titré *Very Food Trip*. Revenus voilà plus de deux ans, ils disposaient d'un « *matériel si riche* » qu'ils en ont fait une série documentaire de huit épisodes de 28 minutes, programmée en septembre prochain sur [Planète](#).

« L'acte de partager un repas ensemble, la commensalité, a la particularité d'être commun à toutes les cultures. Partout dans le monde, on se retrouve pour se restaurer, entre amis ou membres d'une même famille. Nous sommes partis à la rencontre de ces intimités, sans intrusion, sans prétention, pour comprendre et décoder un vivre ensemble que nous pensions souvent différent », écrivent-ils en introduction de leur ouvrage.



**Very Food Trip**  
@veryfoodtrip\_fr

Suivre

Au menu du Brunch de Mohammad chez Poulette  
[#RefugeeFoodFestival](#) [#syrianfood](#)

14:58 - 19 Jun 2016

2 4

C'est aussi un instrument incomparable pour favoriser l'intégration des réfugiés et changer le regard des populations sur eux-ci. « Les chefs qui ont participé au festival sont avant tout des cuisiniers confirmés, possédant un véritable savoir-faire qui doit être mis en valeur et respecté. » Pour Marine

et Louis, après ce tour du monde culinaire chez des habitants qui les ont acceptés et reçus magnifiquement, ce n'était qu'un juste retour des choses de leur donner ce coup de main. Mission accomplie.

---

[jpgene.cook@gmail.com](mailto:jpgene.cook@gmail.com)

---

---

**L'Ami Jean** ([http://www.google.fr/url?url=http://www.lamijean.fr/&ret=j&q=&esrc=s&sa=U&ei=Ked1VOaoIo\\_fapCHgaAK&ved=0CBcQFjAA&sig2=69syOrKm5mP3RNzKp\\_eKyQ&usg=AFQjCsBtBPo9tkIxiSpZgkP8kRgJQ](http://www.google.fr/url?url=http://www.lamijean.fr/&ret=j&q=&esrc=s&sa=U&ei=Ked1VOaoIo_fapCHgaAK&ved=0CBcQFjAA&sig2=69syOrKm5mP3RNzKp_eKyQ&usg=AFQjCsBtBPo9tkIxiSpZgkP8kRgJQ))

27, rue Malar, 75007 Paris . 01-47-05-86-89. Fermé dimanche et lundi. [www.lamijean](http://www.lamijean.fr) ([http://www.lamijean](http://www.lamijean.fr)) .fr

---

Very Food Trip, de Marine Mandrila et Louis Martin, Editions de La Martinière, 320 pages, 29,90 €.

---

[www.foodsweetfood.org](http://www.foodsweetfood.org) (<http://www.foodsweetfood.org>)

---

[www.lescuisotsmigrateurs.com](http://www.lescuisotsmigrateurs.com) (<http://www.lescuisotsmigrateurs.com>)

---