



Nabil, originaire de Syrie est l'un des chefs invités de La Résidence. Il est entouré de Maryam (à gauche), venue d'Afghanistan, et de la Géorgienne Magda.

Cuisiner pour partager
et faire découvrir aux autres
la culture de son pays.



CASSEROLES SOLIDAIRES



Cuisiniers réfugiés

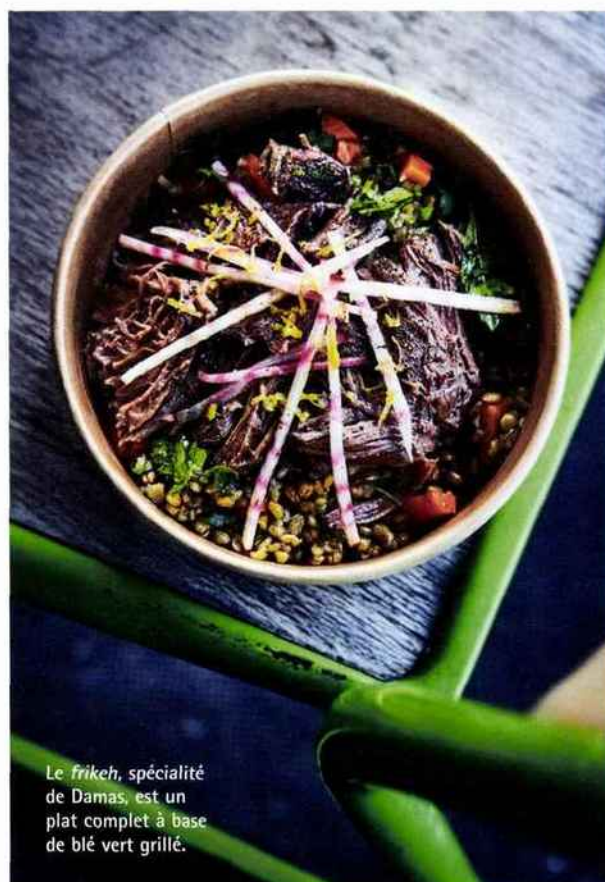
Depuis le début de l'année, des réfugiés tiennent un stand à Paris où l'on déguste de délicieuses recettes du monde entier.

Texte Emmanuelle Jary. Photos Claire Payen.

Magda, 37 ans, est arrivée en France en 2013 après avoir fui la Géorgie pour des raisons politiques. Elle y possédait avec son mari une clinique privée ainsi que plusieurs restaurants. Du jour au lendemain, il a fallu tout quitter. À Paris, elle a travaillé dans une maison de retraite un certain temps, et dans quelques mois, elle tiendra le stand de La Résidence, installé dans une grande halle où se côtoient différents comptoirs de restaurants dont celui des réfugiés. Sur son téléphone, Magda nous montre les photos des plats qu'elle va servir : *chakapuli*, du veau au vin blanc et aux herbes, *lobio*, une soupe de haricots rouges à la coriandre et aux épices, *xinkali*, des raviolis farcis à la viande, avec de l'ail, du persil et des épices géorgiennes... On salive. Mais pour l'heure, c'est à la cuisine de Nabil, 42 ans, que nous goûtons. Nabil est syrien ; il est le premier chef à cuisiner pour La Résidence. Il a également quitté son pays pour des raisons politiques et obtenu le statut de réfugié en France, qu'il connaît bien car il y venait souvent avec sa femme et ses enfants en vacances. Hyperqualifié dans son pays où il était un des deux plus grands ingénieurs spécialisés dans l'informatique du système bancaire, il a dû repartir à zéro après avoir traversé la Méditerranée par bateau et de nuit. « J'ai dit à ma femme : puisqu'on a tout perdu, pourquoi ne pas me consacrer à ma passion de toujours, la cuisine ? » À Damas, Nabil affinait charcuterie et fromage dans sa cave.

Un événement devenu pérenne

Cette opportunité exceptionnelle pour les réfugiés de mettre en avant leurs compétences, et pour les Français d'aller à la



Le *frikeh*, spécialité de Damas, est un plat complet à base de blé vert grillé.

rencontre de l'autre à travers la cuisine, on la doit à Marine Mandrila et Louis Martin. « Au moment de ce qu'on a appelé la "crise des migrants", on revenait tout juste, Louis et moi, d'un tour du monde culinaire*. On s'est dit que tous ces gens avaient forcément des choses à nous enseigner et que la cuisine devait en faire partie car c'est souvent ce qui reste quand on a tout perdu », explique Marine. Avec l'aide du Haut Commissariat des Nations unies pour les réfugiés, ils trouvent des cuisiniers et créent en juin 2016 le premier Refugee Food Festival, à Paris. Fort de son immense succès, l'événement s'internationalise et se tiendra en juin 2018 à New York, San Francisco, Montréal, Cape Town ainsi que dans de nombreuses villes françaises et européennes. Le principe ? Pendant



UN LIEU D'ÉCHANGE

La Lune Rousse est une agence spécialisée dans l'événementiel qui crée des espaces de vie culturels, tels que Ground Control, installé dans différents lieux de la capitale, depuis 2014. Depuis début 2018 et pendant deux ans, Ground Control se tient dans un immense hangar de la SNCF Immobilier, transformé en « halle à manger ». Celle-ci regroupe de nombreux stands proposant une cuisine bio et en circuit court, dont La Résidence, où vont cuisiner des chefs réfugiés, syriens, géorgiens mais aussi indiens, iraniens, éthiopiens...

Ground Control, 75012 Paris. Ouvert du mercredi midi au dimanche soir.

Marine Mandrila et Louis Martin, deux passionnés de cuisine, ont voulu valoriser les savoir-faire des réfugiés à travers La Résidence.



deux semaines, les chefs réfugiés servent leurs cuisines dans des restaurants qui leur ouvrent leurs fourneaux. Mais deux semaines par an, ce n'était pas suffisant face à l'engouement du public. La Résidence a alors vu le jour au Ground Control (voir encadré ci-dessus).

Après un délicieux apéro réalisé avec de la pita grillée au four et une sauce type pesto à base de poivrons, noix et amandes, Nabil nous apporte une assiette de *frikeh*, une spécialité de Damas, à base de blé vert grillé et cuisiné avec de la viande de bœuf qui a cuit pendant plusieurs dizaines d'heures à basse température. Le résultat est d'un fondant extrême. Tandis qu'on s'extasie, Marine nous explique la fulgurante adaptation de Nabil: « En deux ans, il a appris le français, il a compris comment les choses fonctionnaient chez nous. Il a trouvé un local et, au printemps, il va ouvrir son restaurant à Orléans. » On se dit finalement que la cuisine, c'est ce qui reste quand on a tout perdu sauf le goût et l'envie. ❖

* Very Food Trip, diffusé sur Planète+.

SOUS DE BONS AUSPICES

Le chef Stéphane Jégo (voir notre portrait dans *Saveurs* N° 227) est parrain de La Résidence. Loin de n'être qu'un prête-nom, il s'investit énormément dans le projet et vient toutes les semaines enseigner aux chefs réfugiés les rouages de la restauration : gestion des stocks, mise en place, organisation en cuisine...