



Des chefs réfugiés investissent les cuisines françaises

Chaque matin, Marion Sauveur nous parle d'alimentation, de "mieux manger", de solutions concrètes pour changer ce qu'il y a dans notre assiette.

On parle d'alimentation avec ce jeudi, dans votre assiette, des plats cosmopolites.

Jusqu'à la fin du mois, 14 villes du monde entier accueillent le Refugee Food Festival, lancé il y a deux ans en France par l'association Food Sweet Food et co-organisé avec l'Agence des Nations Unies pour les réfugiés (HCR). Il met à l'honneur des chefs réfugiés et leur permet d'investir les cuisines de restaurateurs. L'occasion pour nous de découvrir de nouvelles saveurs.

Cette année ce sont 90 chefs venus de Syrie, d'Irak, d'Afghanistan ou d'Éthiopie qui participent au Refugee Food Festival. Leurs plats sont à découvrir dans six villes françaises : à Bordeaux, Lille, Lyon, Marseille, Paris et Strasbourg. Mais aussi à Amsterdam, Athènes, Bologne, Bruxelles, Cape Town, Madrid, New York et San Francisco.

Au menu : des plats élaborés soit par le chef éphémère soit avec le restaurateur, mais toujours réalisés à quatre mains.

Qu'est-ce qu'on va pouvoir déguster ?

Des spécialités afghanes à Lyon comme le palaw, le plat national afghan, c'est un riz épicé au poulet. Et en dessert un Kaboulyon, une crème prise à la cardamome, avec des tuiles aux pralines roses, des fraises fraîches et un sorbet à la coriandre. Ce sera signé Sadia. Ça c'est ce vendredi dans le restaurant Ravigote. Pour les amateurs de viandes, direction Marseille à La Mercerie dimanche. Derrière les fourneaux Duraid, un ancien boucher irakien qui va proposer un menu à base de kebbe, des crêpes fourrées à la viande. Dimanche toujours, vous pourrez manger tchadien. Tallafe cuisinera ses spécialités aux Pères Populaire à Paris et notamment un Karkandji, du riz accompagné de poisson, de feuilles d'hibiscus et d'une sauce à l'arachide.

À Strasbourg lundi, vous pourrez manger syrien avec le chef du Bistrot d'Antoine. Ahmadzai proposera un menu dégustation en cinq plats avec notamment un gaspacho de petits pois et des samossas aux aubergines. Mardi vous pourrez tester les prali, des sortes de mezze géorgiens à base de betteraves et d'épinards. Rendez-vous à Paris, chez l'Ami Jean.

Il y a une date qu'il ne faut pas louper, c'est le 28 juin. À Ouches dans la Loire, Mohamad Elkhaldy (un grand chef syrien) cuisinera aux côtés de Michel et César Troisgros. Trois de ses plats intégreront le menu dégustation du restaurant 3 étoiles. Sans tout vous dévoiler, il y aura notamment du frikeh, une spécialité à base de blé vert rôti.

Après le Refugee Food Festival, que deviennent ces chefs réfugiés ?

Le Festival a créé un restaurant sur Paris : la Résidence. Il accueille un nouveau chef réfugié en France tous les deux mois. Ça peut être l'un d'eux. La Résidence est aussi un lieu de formation où chacun d'entre eux peut devenir un professionnel de la cuisine.



www.europe1.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Certains sont déjà traiteurs ou même chefs à domicile. Et l'un des Chefs qui a participé au Festival l'an dernier, Nabil (d'origine syrienne), vient d'ouvrir son restaurant sur Orléans : Narenj. Au menu une cuisine franco-syrienne.