



Le «Refugee food festival» facilite l'insertion des migrants par la cuisine



Le «Refugee Food festival» qui a débuté sa troisième édition ce dimanche et se clôturera le 21 juin. - Crédits photo : Refugee food festival via Facebook

FIGARO DEMAIN - À l'occasion de la journée mondiale des Réfugiés ce mercredi, les cuisines de plusieurs restaurants parisiens et d'autres villes comme San Francisco, Bologne ou Madrid sont confiées à des migrants. Un moyen de faire découvrir des gastronomies venues d'ailleurs.

La cuisine peut être un facteur d'intégration. C'est en tout cas le constat du «Refugee Food festival» qui a débuté sa troisième édition ce dimanche et se clôturera le 21 juin. À l'occasion de la journée mondiale des Réfugiés ce mercredi, l'évènement met à l'honneur les talents culinaires et la gastronomie de pays d'où viennent les réfugiés. Ainsi, les fourneaux de restaurants basés dans 14 villes de 8 pays différents sont confiés à des chefs syriens, géorgiens, tchadiens, tchéchènes, mauritaniens ou encore ukrainiens. Ainsi, à Paris, San Francisco, New York, Madrid, Bologne, Athènes ou encore Cape Town, des clients pourront découvrir des cuisines venues d'ailleurs ou des cocréations avec les chefs des restaurants hôtes.

«Le but est de changer le regard sur les migrants en montrant leurs talents, mais aussi d'accompagner ces cuisiniers vers l'emploi en créant également une mobilisation citoyenne», indique Louis Martin, co-fondateur de l'évènement. Après plusieurs voyages et en pleine crise des migrants, Louis Martin et la cofondatrice du festival, Marine Mandrilla, déploraient le «traitement misérabiliste et anxiogène» de la condition des réfugiés. Convaincus que la cuisine est un «ciment fort entre tous les individus» et qu'elle permet de «raconter son

[Visualiser l'article](#)

identité», ils ont ainsi inauguré leur projet en 2016, initialement à Paris, avant d'exporter le festival hors de France.

20.000 à 30.000 personnes attendues

Les restaurants ont immédiatement répondu présents. Les initiateurs du projet ont d'abord privilégié «un nombre restreint d'établissements pour mettre en place de belles collaborations et permettre un accompagnement sur mesure des réfugiés», précise Louis Martin. L'objectif des organisateurs est en effet de faciliter l'insertion professionnelle des réfugiés grâce à la cuisine.

Promesse tenue pour plusieurs chefs, à l'image de Nabil Attar, réfugié syrien et père de famille, pour qui le festival de 2016 et le stage qui a suivi ont été déterminants. Après ces expériences, ce financier en Syrie passionné de gastronomie a ouvert un restaurant à Orléans et il peut désormais vivre de sa cuisine. L'année dernière, à la fin d'une soirée aux saveurs érythréennes Hannibal Tewelde est sorti des cuisines pour un petit discours en français, provoquant une standing ovation. Le lendemain, Grégory Back, gérant de l'établissement des Pères Populaires à Paris, le rappelait pour lui offrir un CDI. Cette année, Magda Gegenava, réfugiée géorgienne, s'associe à Stéphane Jégo, chef à la tête de L'ami Jean basé à Paris, pour proposer un dîner original aux accents tant géorgiens que basques... mélange atypique qui devrait régaler ses hôtes! Depuis le début du festival, les établissements affichent complet, se réjouit Louis Martin. «Cette année, nous attendons 20.000 à 30.000 personnes sur l'ensemble des restaurants participants», souligne le coorganisateur.

Le soutien des fondateurs du festival se prolonge après cet événement, grâce à l'association Food Sweet Food. Les réfugiés sont suivis et aidés dans leur insertion professionnelle. À d'autres moments de l'année, ils participent à d'autres événements comme le marché de Noël de Strasbourg ou le festival «We Love Green». De plus, un lieu de formation a été mis en place à Ground Control: à La Résidence, des réfugiés sont accueillis pour une durée de 2 à 6 mois afin d'apprendre les codes de la restauration française. L'insertion professionnelle par la gastronomie a prouvé son efficacité! Les bons petits plats parviennent ainsi à réconcilier les peuples.