



SOLIDARITÉ

Des réfugiés derrière les fourneaux

Parrainé par le chef Stéphane Jégo, le Refugee Food Festival met en lumière des réfugiés se formant à la cuisine.



« CE FESTIVAL
NOUS A FAIT RÉALISER
QU'ON POUVAIT
SE RECONSTRUIRE
EN FRANCE. »
NABIL ATTAR,
RÉFUGIÉ SYRIEN,
QUI VIENT D'OUVRIR
UN RESTAURANT.

Magda Gegenava, cuisinière géorgienne, et Stéphane Jégo, chef parisien, parrain du Refugee Food Festival. Stéphane de Sakutin/AFP

RÉFUGIÉS

Un moment gourmand de culture d'ailleurs

Jusqu'à dimanche, une centaine de restaurants confient leurs fourneaux à des cuisiniers étrangers, dans le cadre du Refugee Food Festival. Reportage chez l'Ami Jean, à Paris.



Dans son pays d'origine, la Syrie, Nabil Attar était cadre bancaire. Mais il a dû tout quitter pour fuir la guerre. Magda Gege-nava, géorgienne, était dentiste. Et même directrice de clinique. Elle a dû fuir, pour des raisons politiques, d'abord en Ukraine, où elle a ouvert une petite épicerie, puis en France, où elle a obtenu le statut de réfugiée. Tous les deux ont une même passion, la cuisine. Comme beaucoup de migrants, ils ont emmené dans leur besace les saveurs de leur pays. *« Les populations migrent depuis la nuit des temps et la cuisine est riche de ces croisements. Elle est un langage universel qui amène à considérer l'autre non pas comme un étranger, mais un comme un être humain »*, témoigne Stéphane Jégo. Nabil et Magda ont aussi ce point commun : avoir partagé les fourneaux de l'Ami Jean, table parisienne ouverte à tous les vents de la solidarité. Stéphane Jégo y sert une cuisine généreuse, travaillée à partir d'excellents produits, dans une ambiance joyeuse et détendue. Mardi dernier, dans un dîner à quatre mains réalisé avec Magda, le chef avait méticuleusement ajouté épices et noix dans le boudin noir, pour le servir *« façon géorgienne »*. C'est le principe du Refugee Food Festival, dont il est le parrain : nouer des rencontres entre restaurants et chefs réfugiés pour imaginer des assiettes pimentées du métissage des cultures. *« Nous voulons montrer que l'arrivée de réfugiés ne doit pas être pensée comme une crise mais comme une opportunité »*, explique Marine Mandrila, cofondatrice du festival, né en 2016

à partir d'une dizaine de tables parisiennes. Aujourd'hui, une bonne centaine de restaurants invitent un cuisinier réfugié derrière leur piano (lire encadré).

Des cuisiniers étrangers invités à être eux-mêmes

L'histoire a commencé par un voyage, une parenthèse de vie que Marine Mandrila et Louis Martin se sont offerte après leurs études : parcourir le monde avec pour seule boussole des repas chez l'habitant. Liban, Inde, Népal, Brésil, Thaïlande... Le couple a sillonné presque vingt pays, partagé le repas de centaines de familles et goûté des milliers de saveurs, étonnantes ou inconnues. De retour en France, c'est le choc. Le débat sur l'immigration tourne à l'aigre. *« On s'est dit qu'il fallait faire quelque chose pour contribuer à changer les regards. Notre génération sait qu'elle doit prendre les choses en main. Alors on a créé l'association Food Sweet Food et lancé le Refugee Food Festival, à partir de presque rien »*, raconte Marine Mandrila. Aidée par le HCR, l'agence des Nations unies pour les réfugiés, et Stéphane Jégo, soutien de la première heure, l'initiative rencontre un succès immédiat. *« C'était fou, tous les restaurants étaient pleins. Après la première édition, on a reçu des sollicitations pour étendre le projet dans des villes de France ou d'Europe »*, se réjouit Marine Mandrila, emportée depuis dans le tourbillon du développement.

Pour elle, l'Ami Jean est presque devenu une deuxième maison. Avec Stéphane Jégo, que son entourage surnomme affectueusement *« l'abbé Pierre de la restauration »*, l'équipe a envisagé assez vite de dépasser le cadre éphémère d'un festival. Depuis longtemps, le chef est un militant actif de la bistronomie dans le milieu de la restauration. Formé douze ans durant à la Régala-

de par Yves Camdeborde, qui fut un des premiers à bousculer les codes de la haute gastronomie, Stéphane Jégo porte l'idéal d'une gastronomie sociale. *« Ici, à l'Ami Jean, nous avons la même exigence sur la qualité des produits que dans un restaurant étoilé. Mais on est dans une ambiance bistrot, on est accessible et on fait l'effort d'aller vers les autres »*, insiste-t-il. Le chef a même posé un pied plus loin dans l'insertion sociale, en contribuant au succès de la Résidence, premier restaurant dédié à la formation des cuisiniers réfugiés, ouvert en mars 2018.

Nabil Attar y fut le premier à se frotter à l'exigence de faire tourner la boutique, trois mois durant. Après lui, Magda Gege-nava prend les commandes de la brigade, pour six mois. *« Moi qui ai toujours refusé d'ouvrir un second restaurant, voilà que je m'investis à fond dans la Résidence »*, sourit Stéphane Jégo. Là, les réfugiés apprennent les bases d'une cuisine de gastronomie, à partir de leurs propres savoirs. Pas pour copier, mais pour être eux-mêmes, insiste le chef, pour qui *« chacun doit pouvoir se construire par la qualité. On ne passe qu'une fois sur terre. Il faut y passer le mieux possible »*. ●

PAULE MASSON

DU GOUT DU MONDE

Le Refugee Food Festival vit sa troisième saison. Ce projet itinérant, porté par l'association Food Sweet Food, s'attache à promouvoir les traditions culinaires du monde en croisant les cultures. Depuis samedi dernier et jusqu'à dimanche, avec en son cœur la Journée mondiale des réfugiés, ce mercredi 20 juin, près de 100 restaurants de 13 villes du monde convient des cuisiniers réfugiés aux fourneaux. À Paris, la clôture se déroulera dimanche après-midi à Ground Control, dans le 12^e arrondissement, avec des mets, des vins, des jus et de la musique du monde.