



A Paris, la reconversion en cuisine pour une exilée géorgienne



"Encore un peu de coriandre non ?" A "L'Ami Jean", le chef Stéphane Jégo assaisonne une soupe de tomate, avec Magda Gegenava, une réfugiée géorgienne, qui le temps d'une journée a pris les commandes de son restaurant parisien.

Au menu de ce bistrot gastronomique du VII^e arrondissement: "pralie" d'épinards, aubergines grillées, féta grenade suivi d'un boudin noir "à la géorgienne" confit.

Les deux cuisiniers participent à la troisième édition du Refugee Food Festival. A Paris, quatorze restaurants volontaires ouvrent leurs cuisines jusqu'à dimanche à des chefs ayant fui la Syrie, le Tchad ou encore la Tchétchénie.

Magda Gegenava, ancienne directrice d'une clinique dentaire à Tbilissi, affirme avoir fui son pays pour des raisons politiques pour s'installer d'abord en Ukraine, où elle avait ouvert une petite épicerie. Elle explique s'être ensuite installée en France avec sa famille en 2014.

Aujourd'hui, elle ambitionne d'ouvrir son propre restaurant à Paris où cuisine de l'est et hexagonale se rencontreraient.

"En Géorgie, ma mère tenait un restaurant, j'ai toujours cuisiné pour mes quatre enfants. Je n'étais pas chef mais j'ai toujours adoré ça", raconte à l'AFP la trentenaire aux cheveux blonds relevés pour cuisiner. Cette dentiste de formation a décidé de se reconvertir après sa rencontre avec Food Sweet Food, l'association à l'origine de ce festival.

[Visualiser l'article](#)

L'ambition du Refugee food festival est de faire évoluer le regard sur les réfugiés, mais également de "leur permettre de s'insérer dans la société grâce à l'insertion professionnelle", explique la co-fondatrice du festival, Marine Mandrila.

S'adapter au goût français

Magda Gegeneva est une autodidacte, qui a appris à cuisiner grâce à des tutoriels vidéos sur YouTube. Mais elle s'est aussi vue offrir grâce au festival un accompagnement personnalisé: avant de lui laisser la direction des opérations pour une journée, le chef Stéphane Jégo, parrain du festival depuis la première édition, l'avait accueillie dans ses cuisines depuis plusieurs semaines.

Comment présenter une assiette, connaître les bons produits, lui donner les adresses des meilleures producteurs: "L'idée ce n'est pas de faire d'elle une cheffe de la gastronomie française, mais de lui donner des conseils, des outils pour qu'elle puisse adapter sa cuisine à un public français", explique à l'AFP Stéphane Jégo, pour qui la transmission "une valeur essentielle".

"Depuis, que j'ai rencontré Magda, je découvre de nouvelles épices, je réfléchis aussi à travailler davantage avec des noix ou des grenades - qui sont des ingrédients typiques de la cuisine géorgienne", ajoute le chef, particulièrement attentif aux produits que la Géorgienne intègre dans ses épinards travaillés à l'huile d'olive et parfumés à l'ail.

A partir de la semaine prochaine, Magda Gegeneva prendra les rênes pour six mois de La Résidence, le premier restaurant et lieu de formation dédié aux chefs réfugiés, situé au Ground Control - un lieu alternatif du 12e arrondissement de Paris. Accompagnée par Mohammad Elkhady, chef syrien de renom, et Stéphane Jégo, elle continuera de s'y former et de tester ses recettes. Avant d'ouvrir "bientôt j'espère", son "lieu à elle".

A l'image de Nabil Attar, premier chef invité de la Résidence qui a ouvert son restaurant à Orléans début juin et embauché deux personnes.

"La Résidence est un tremplin formidable pour concrétiser leur projet professionnel et les insérer dans la société", estime Stéphane Jégo. "Pour mettre la gastronomie au service de leur vie".

© 2018 AFP