



## La Résidence, un lieu de formation unique à Paris pour les chefs réfugiés



Magda Gegenava, Nabil Attar et Maryam, trois chefs réfugiés qui sont passé par la Résidence. Crédit : &Sens Fuir son pays avec, pour seul bagage, ses souvenirs et des recettes de famille est le lot commun de beaucoup de réfugiés. Pour se reconstruire, certains décident de se lancer dans la cuisine. À Paris, La Résidence, premier restaurant et centre de formation dédié aux chefs réfugiés, leur permet de mener à bien leur projet. Pour Magda Gegenava, le 13 juin 2018 est une date toute particulière. Ce jour-là, cette jeune réfugiée géorgienne a fait un pas de plus vers son rêve : ouvrir un restaurant en France. Elle est la deuxième chef à prendre les rênes de La Résidence, un restaurant qui est aussi le premier lieu de formation dédié aux chefs réfugiés, installé au sein de Ground Control, dans le 12e arrondissement de Paris.

"Avec ce lieu, nous souhaitons pérenniser le Refugee Food Festival tout au long de l'année pour permettre aux chefs réfugiés de se former avant de lancer leur activité et surtout offrir une cuisine venue d'ailleurs de bonne qualité", explique Marine Mandrila, co-fondatrice du projet. Le lieu a officiellement ouvert fin mars, avec le soutien du Haut commissariat des Nations unies pour les Réfugiés (UNHCR), qui permet notamment d'identifier les talents culinaires avec l'aide d'associations et une campagne de crowdfunding.

www.infomigrants.net  
Pays : France  
Dynamisme : 9



[Visualiser l'article](#)

Trois mois plus tard, en pleine Coupe du monde de football, alors que la France se défait péniblement de l'Australie sur l'écran géant installé à quelques pas, les clients profitent de la mi-temps pour voyager en Géorgie. Des grenades en cascade et un samovar clinquant trônent sur le comptoir derrière lequel Madga Gegenava s'active, épaulée par une équipe de trois cuisiniers, tous réfugiés. Au menu : du veau à l'estragon et des aubergines roulées aux noix.



Seul

### chef à bord

Avant son arrivée en France en 2013, rien ne prédestinait cette ancienne directrice d'un cabinet dentaire à devenir chef cuisinier, si ce n'est sa passion. "Je suivais des cours de français au sein de l'association France Terre d'Asile et ma prof, qui avait goûté mes plats, m'a poussée à répondre à l'appel d'Engage with Refugees. [La plateforme] cherchait des personnes sachant cuisiner en vue de la publication d'un livre de recettes. Je me suis occupée de la partie géorgienne. Puis j'ai été contactée par l'équipe du Refugee Food Festival."

Ce festival, qui propose du 12 au 30 juin de confier les cuisines de restaurants à des chefs réfugiés, souffle en 2018 sa troisième bougie. L'idée, qui a germé dans l'esprit de Marina Mandrila et Louis Martin, et qui a vu le jour avec le soutien de l'UNHCR, a depuis fait du chemin pour s'installer cette année dans 14 villes. En

www.infomigrants.net

Pays : France

Dynamisme : 9



Page 3/5

[Visualiser l'article](#)

2017, Magda Gegenava a ainsi cuisiné aux côtés de Romain Roudeau au Juvéniles (Paris 1er), puis en 2018 avec Stéphane Jégo, à la tête de L'Ami Jean (Paris 7e) et parrain de La Résidence.

Contrairement au Refugee Food Festival, La Résidence permet aux réfugiés d'être seul chef à bord. "C'est leur menu", souligne Marine Mandrila. Et Magda Gegenava de renchérir : "Le Refugee Food Festival est absolument différent de La Résidence. Ici, c'est moi le chef !", s'exclame la jeune mère de quatre enfants, dont les yeux bleus irradient de fierté.

### **Un seul impératif : avoir un projet**

"Le but de La Résidence est d'insérer professionnellement les réfugiés qui ont un projet, leur donner accès aux codes gastronomiques, aux petits producteurs, aux artisans", explique Stéphane Jégo. "Cette expérience offrira à Magda une assise, une véritable expérience. Quand elle ouvrira son restaurant, elle ne sera pas vue comme une Géorgienne qui ouvre un restaurant géorgien, mais comme quelqu'un qui maîtrise ces codes de la gastronomie française et qui saura les adapter à la cuisine géorgienne".

Une fonction de tremplin sur laquelle insiste Marine Mandrila. "L'objectif est d'accompagner jusqu'au bout une ambition : que ce soit celle d'ouvrir un restaurant, comme pour Madga Gegenava, de lancer un service de traiteur ou encore d'intégrer un établissement gastronomique".

Et à voir le programme qui attend Magda Gegenava, nul doute que le talent n'est pas le seul ingrédient nécessaire pour réussir à ouvrir un restaurant. Gérer l'approvisionnement, l'équipe ou encore la caisse, choisir des fournisseurs - "de qualité", insistent Stéphane Jégo et Marine Mandrila -, respecter les normes d'hygiène, optimiser les stocks, analyser les résultats... "C'est une formation sur mesure. Le chef résident précédent, Nabil Attar, un réfugié syrien, est resté trois mois mais Magda restera peut-être plus longtemps car elle n'a pas de formation en cuisine ", explique Marine Mandrila.

### **S'adapter au palais français**

C'est par le restaurant L'Ami Jean de Stéphane Jégo que commence cette formation. Pendant deux jours, Madga, et avant elle, Nabil, ont intégré les cuisines de l'établissement situé dans le 7e arrondissement de Paris. "Le premier jour, j'ai commencé comme commis : j'ai lavé et épluché les légumes. Mais Stéphane Jégo m'a rapidement demandé de cuisiner des plats géorgiens qu'il proposerait à sa clientèle. J'ai donc préparé des pkhalis [une préparation à base d'épinards et de noix, NDLR] avec des xachapuris [pain fourré au fromage, présent sur toutes les tables géorgiennes, NDLR]."

Elle poursuit : "Je ne suis pas chef de formation. C'est une chance de pouvoir travailler dans un restaurant et d'observer comment cela se passe, d'apprendre à m'adapter au goût des Français. Avec la décoration et l'orchestration, par exemple. En France, le visuel est très important. En Géorgie, on n'y porte pas beaucoup d'attention. Tout est sur la table et chacun prend ce qu'il veut."

Après ces deux jours d'immersion, Magda doit établir son menu. L'occasion pour elle de s'adapter aux us et coutumes culinaires de l'Hexagone. Oubliées les grandes assiettes familiales à partager sur lesquelles elle disposait jusqu'à quinze ravioles – "Faudra pas me faire ça au restaurant !", la taquine Stéphane Jégo.

www.infomigrants.net  
Pays : France  
Dynamisme : 9



Page 4/5

[Visualiser l'article](#)



"Stéphane Jégo n'intervient pas sur le goût, car seule Magda sait, mais sur les produits et les habitudes alimentaires des Français. Pas de soupe à la tomate en mars, les climats n'étant pas les mêmes, pas de bouillon l'été, contrairement aux Géorgiens qui mangent très chaud à cette période", énumère la co-fondatrice du projet. "Et on adoucit certaines recettes", sourit-elle, manquant de s'étouffer en avalant une bouchée d'un plat "très très poivré".

Aux côtés de son mentor, la chef géorgienne adapte et travaille sa carte, dont sa fameuse aubergine roulée aux noix. "J'ai ajouté plus de pousses d'épinard, de la tomate, du concombre... Ce n'est pas conforme à la tradition géorgienne mais tout le monde a dit 'Whaou !', se félicite-t-elle. Et l'aspect visuel change tout. C'est la touche gastronomique !"

"La Résidence est une grande lessiveuse d'où chacun sort en pouvant voler de ses propres ailes, résume Stéphane Jégo. Même si Nabil Attar a ouvert son restaurant à Orléans, il continue chaque jour à m'envoyer des messages pour me demander conseil. Le but n'est pas que je donne à Magda une bouteille d'eau quand elle a soif mais que je lui donne une pelle pour qu'elle aille creuser son puits. En cas de problème, nous sommes là pour les soutenir. Nous les accompagnons jusqu'au bout".

La Résidence  
81 Rue du Charolais, 75012 Paris  
laresidence@refugeefoodfestival.com

www.infomigrants.net  
Pays : France  
Dynamisme : 9



[Visualiser l'article](#)