

REFUGEE FOOD

DOSSIER DE PRESSE – JUIN 2021

Le Refugee Food Festival revient à Strasbourg en juin avec le soutien de l'association Stamtish

Le Refugee Food Festival est une initiative citoyenne née en 2016 à Paris ayant pour vocation de faciliter l'insertion des chefs réfugié.e.s en valorisant leurs talents. L'événement a lieu chaque année simultanément dans plusieurs villes du monde, et revient à Strasbourg pour sa 6^{ème} édition du 12 au 20 juin 2021 avec le soutien de l'association Stamtish.

Stamtish, l'association strasbourgeoise qui se mobilise en faveur des chefs issu.e.s des migrations



[Stamtish](#) est une association qui accompagne les personnes issu.e.s des migrations dans leur projet d'avenir et les met en relation avec des restaurateurs afin de faciliter leur inclusion dans la société. Ce réseau solidaire organise alors, avec l'accompagnement de l'association Refugee Food qui a fondé le projet, la 6^{ème} édition du Refugee Food Festival en juin 2021.

A travers cet événement festif et convivial, ils souhaitent avant tout faire évoluer les mentalités, permettre l'insertion professionnelle des réfugié.e.s dans un secteur en tension et rassembler des cultures différentes autour d'une même table.

Découvrir le monde de l'autre grâce à la cuisine : telle est la mission du Refugee Food Festival

Chaque année, le principe reste inchangé : des cuisinière.s réfugié.e.s collaborent avec des restaurateurs locaux et partagent leurs fourneaux pour créer, ensemble, des menus inédits. Ces derniers mettent à l'honneur la cuisine du (de la) chef invité.e et viennent ainsi enrichir la carte des restaurants de plats issus de différents pays.

En 2021 à Strasbourg, 8 restaurants/lieux confieront leurs fourneaux à 8 chef.fe.s réfugié.e.s originaires de Syrie, Erythrée, Iran et Yémen. Les visiteurs ont rendez-vous cette année chez Le Bistrot Paulus, Les Petites Cantines, Le Pont aux chats, Le Botaniste et Surtout. Le 20 juin, pour clôturer cette semaine riche en saveurs, une journée de clôture ouverte au public sera organisée à La Grenze et où l'on trouvera différentes activités, telles que des concerts, projections, expositions et de la vente de nourriture.

QU'EST-CE QUE LE REFUGEE FOOD ?

Le Refugee Food est un collectif citoyen porté depuis 2016 par l'association Food Sweet Food, né à Paris, et déployé dans 21 villes dans le monde depuis.

Le projet est né d'une double conviction : (1) la cuisine, bien vital et culturel, est un outil puissant d'échange et de découverte, qui fédère et brise les stéréotypes ; (2) l'intégration passe avant tout par le travail, permettant l'indépendance financière, l'apprentissage de la langue et des codes culturels.

Le Refugee Food Festival a ainsi été lancé en juin 2016 avec l'objectif d'offrir un tremplin professionnel aux réfugiés dans le secteur de la restauration, qui peine tant à recruter, et de créer dans le même temps un environnement favorable à leur accueil en sensibilisant le grand public à leur parcours et à leurs richesses. D'un festival annuel, le projet s'est diversifié : un restaurant et un service traiteur sont nés à Paris en 2018, des formations au métier de commis de cuisine en restauration classique et collective, un programme d'aide alimentaire pendant la crise de la Covid-19 ainsi qu'un projet dans les cantines scolaires (en développement dans les Bouches-du-Rhône).

Le projet a été fondé par Marine Mandrila et Louis Martin à la suite du projet documentaire Very Food Trip (Canal +, Éditions de La Martinière), et rassemble aujourd'hui une dizaine de personnes (Fanny Borrot, Agathe Vallaëys, Valentine Pia, Alban Martin, Harouna Sow, Hamel Shfiarew, Raimot Tijani, Eden Aula Abey, Stéphane Jégo, Haitham Karachay...) et des dizaines de bénévoles engagés dans les 10 villes de France où le festival se déploie, aux côtés d'associations locales.

NOTRE RAISON D'ÊTRE

Faire évoluer les mentalités, accélérer l'insertion professionnelle des personnes réfugiées dans un secteur en tension, et faire découvrir des saveurs venues d'ailleurs.

- **Sensibiliser** le grand public à la situation des réfugiés, grâce au pouvoir universel de la cuisine, démontrer ce qu'ils peuvent apporter à notre société et déconstruire les idées reçues : les personnes réfugiées ont cherché à fuir la guerre ou les persécutions et ont pu trouver asile et refuge dans un pays d'accueil, dans le cadre de la Convention de Genève.
- **Accélérer** l'insertion professionnelle des personnes réfugiées dans les métiers de la restauration. Nous savons que l'insertion passe par l'emploi, car il permet l'indépendance financière, l'appartenance à une société d'accueil, la reconnaissance de leurs compétences... Dans le secteur de la restauration, qui peine à recruter et encore davantage après la crise sanitaire (voir Besoin en main d'œuvre Pôle Emploi 2021).
- **Faire découvrir** et valoriser des cultures culinaires venues d'ailleurs et ainsi de montrer l'enrichissement que représentent les migrations. Que serait la cuisine française, sans aucun brassage culturel au cours des siècles ? Le projet a aussi vocation à sensibiliser à la transition alimentaire et à défendre une alimentation simple, saine et diversifiée, pour tous.

400

PERSONNES RÉFUGIÉES
FORMÉES ET
ACCOMPAGNÉES
VERS L'EMPLOI

50 000

REPAS COMPLETS ET
SAVOUREUX PRODUITS
POUR LES PLUS FRAGILES

21

VILLES MOBILISÉES
DANS LE CADRE
DU FESTIVAL

300

RESTAURANTS
PARTICIPANTS
À TRAVERS LA FRANCE

NOS ACTIVITÉS

→ Le Refugee Food Festival, chaque année en juin

La première édition du Refugee Food Festival a eu lieu en 2016 à Paris, et s'est très vite inscrit comme un fort événement dans l'agenda local. Grâce à un kit méthodologique, le festival a pu essaimer en France et à l'international grâce à la mobilisation de centaines de bénévoles et au soutien du HCR, Agence des Nations Unies pour les réfugiés.

Chaque année autour de la Journée Mondiale des réfugiés le 20 juin, pendant une quinzaine de jours, des restaurants dans des dizaines de villes ouvrent leurs cuisines à des cuisiniers réfugiés venus de Syrie, de Géorgie, de Mauritanie, de Libye ou encore d'Afghanistan. Pour des cartes blanches ou des menus à quatre mains, ces collaborations sont l'occasion de faire découvrir de nouvelles saveurs, de mettre en lumière des parcours de vies et adresses engagées et de sensibiliser les participants à la situation des réfugiés.

Depuis 2016, 21 villes ont participé au festival avec près de 250 cuisiniers réfugiés.

→ La formation et l'accompagnement professionnel en continu

Le festival de juin marque généralement le début d'une période d'accompagnement à l'insertion des cuisiniers bénéficiaires avec l'orientation vers une formation, des cours de langue, une préparation aux entretiens d'embauches, la recherche de contrats ou encore le développement de leur propre entreprise. Selon les besoins et les envies des cuisiniers, ils sont orientés vers les partenaires les plus pertinents, qui sont en mesure de les accompagner ou de les recruter.

Fin 2019, le Refugee Food a également lancé, avec AKTO et Envergure (avec le soutien du Ministère du Travail et de la Caisse des Dépôts), la formation SÉSAME préparant au métier de commis de cuisine (formation de 6 mois). Le programme a pour objectif de former, d'ici 3 ans, près de 300 bénéficiaires de la protection internationale en France.

En savoir plus sur les programmes SÉSAME et Tournesol [ici](#).

→ La Résidence

La Résidence du Refugee Food Festival est un restaurant tremplin dédié aux cuisiniers réfugiés. Ouvert en 2018 au sein de Ground Control (Paris 12^e), il accueille tous les 6 mois environ un nouveau chef en résidence, qui est accompagné pour lancer sa propre activité par un chef formateur et par Stéphane Jégo, chef du restaurant L'Ami Jean et parrain du projet. La brigade est aussi constituée de personnes réfugiées, commis et cuisiniers, qui trouvent en La Résidence un cadre. Cette première expérience professionnelle en France contribue à l'insertion durable des cuisiniers réfugiés en les formant aux codes de la restauration française et en les connectant à un réseau de restaurants recruteurs. A ce jour, 3 cuisiniers sont passés par les cuisines de La Résidence, avec succès : Nabil Attar, cuisinier syrien, qui a depuis ouvert son propre restaurant de bistronomie franco-syrienne, « Närenj » à Orléans. Magda Gegenava, cuisinière géorgienne, qui a depuis ouvert l'échoppe « Chez Magda » sur la Place Stalingrad dans le 19^{ème} arrondissement à Paris. Et plus récemment Haitam Karachay, cuisinier syrien, qui est en voie d'ouverture de son propre service traiteur à Paris.

[En savoir plus sur la résidence ici.](#)

→ Le traiteur

Le service traiteur du Refugee Food Festival – disponible à Paris uniquement – valorise les talents de cuisiniers réfugiés qui ont pour projet de monter leur propre activité traiteur. Ces prestations sur mesure pour des événements privés ou grand public (jusqu'à 1 200 personnes), des manifestations culturelles ou des conférences spécialisées, permettent aux cuisiniers de faire connaître leur patrimoine culinaire et d'acquérir de l'expérience.

[Voir la plaquette du traiteur ici.](#)

→ Le projet éducatif : les interventions dans les collèges

Le Refugee Food Festival se déplace dans les collèges pour éclairer les élèves sur la situation des réfugiés dans le monde, grâce à un programme en plusieurs temps : rencontre avec des personnes réfugiées pour un moment de témoignages et d'échanges ; dégustation d'un repas traditionnel préparé par un cuisinier réfugié, avec les équipes de restauration scolaire ; ateliers sur le bien manger et l'alimentation durable (avec la rencontre de chefs, producteurs et artisans, projection de documentaires sur l'alimentation et les enjeux de demain...).

Le projet se déploiera en décembre 2021 dans les collèges des Bouches du Rhône.

Dans les restaurants d'entreprise, des semaines de découverte et de sensibilisation peuvent aussi être organisées autour d'un cuisinier réfugié, en lien avec les prestataires de restauration collective et leurs équipes.

DES PARCOURS DE VIE

En France, le statut de réfugié est reconnu par l'OFPRA (Office français de protection des réfugiés et apatrides) en application de la Convention de Genève qui stipule que : « *Le terme de réfugié s'applique à toute personne craignant avec raison d'être persécutée du fait de sa race, de sa religion, de sa nationalité, de son appartenance à un certain groupe social ou de ses opinions politiques, se trouve hors du pays dont elle a la nationalité et qui ne peut ou, du fait de cette crainte, ne veut se réclamer de la protection de ce pays ; ou qui, si elle n'a pas de nationalité et se trouve hors du pays dans lequel elle avait sa résidence habituelle à la suite de tels événements, ne peut ou, en raison de ladite crainte, ne veut y retourner* ».

Les personnes reconnues réfugiées sont placées sous la protection juridique et administrative de l'OFPRA ; elles ont vocation à bénéficier d'une carte de résident valable dix ans.

Alors que l'on entend parler de « crise migratoire », les réfugiés représentent moins de 0,4% de la population en France (source UNHCR). Plus qu'un chiffre, les réfugiés sont, avant tout, des artistes, des ingénieurs, des médecins, des cuisiniers... L'arrivée de réfugiés ne constitue pas une crise, il s'agit bien d'une opportunité d'accueillir des talents, des compétences et de bénéficier d'innovations qui peuvent enrichir notre société.

Quelques portraits de cuisiniers avec qui nous travaillons :

- DIFRENES – CUISINIER VENEZUELIEN – PARIS

Difrenes vient de Guarenas, à une trentaine de kilomètres de Caracas. Fils d'un pâtissier renommé au Venezuela, il a baigné dans ce milieu dès son plus jeune âge. Dès qu'il pouvait, il allait aider son père à la pâtisserie. Après plusieurs années d'expériences en cuisine, aux côtés de grands chefs au Venezuela, il arrive en France en 2018. Il participe au Refugee Food Festival à Paris en 2019 chez Tempero et Fulgurances. Aujourd'hui, il est chef du restaurant La Bodega dans le 15^{ème} arrondissement de Paris.

- WESAL – CUISINIÈRE SYRIENNE – MADRID

Wesal vient de Hama, en Syrie. Analyste clinique de profession, avant de fuir la guerre, elle a travaillé dans un laboratoire médical de sa ville. Wesal est une cuisinière née qui s'active aux fourneaux depuis l'âge de neuf ans. Elle a participé aux éditions 2017 et 2018 du Refugee Food Festival, où elle a pu collaborer avec plusieurs restaurants madrilènes. Elle participe également à de nombreux événements organisés par l'association Chefugee. Aujourd'hui, Wesal a ouvert son propre restaurant de spécialités syriennes à Madrid au printemps 2020.

UN VASTE ÉCOSYSTÈME

Les porteurs de projet Refugee Food Festival

Les relais de notre projet à l'échelle locale sont la clé de voûte du Refugee Food Festival. Accompagnés par l'équipe coordinatrice du festival, les porteurs de projet citoyens et bénévoles sélectionnent les cuisiniers et les restaurants dans leur région, pilotent les collaborations, portent les valeurs du festival et assurent la mobilisation autour de l'événement.

Cette mobilisation collective permet de développer le festival dans plusieurs villes – de manière simultanée, et d'accompagner ainsi toujours plus de cuisiniers réfugiés et de sensibiliser un nombre croissant de clients.

A Strasbourg, c'est l'association Stamtish qui co-porte le projet, et à Bordeaux, l'association Marie Curry.

Quelques mots des porteurs de projet

- ANASTASIE DUTEL – PORTEUSE DE PROJET À LYON

« Je me suis engagée auprès du Refugee Food Festival parce que ce sont de belles rencontres, qu'on a le nez dans les casseroles, parce que le langage de la cuisine et des tablées est universel, parce qu'il y a énormément d'histoires à écouter et à raconter, parce qu'on découvre de nouveaux noms d'épices, parce qu'il y a ce sentiment de grande famille avec l'équipe et avec les cuisiniers du festival, parce que les histoires d'hospitalité sont les plus belles. »

- JULIE HOULES – PORTEUSE DE PROJET À BRUXELLES

« La cuisine est le meilleur liant social du monde et qu'elle ne peut exister sans le soutien et la libre circulation des idées et des personnes. »

- BRICE NGARAMBE – PORTEUR DE PROJET À GENÈVE

« En tant que réfugié moi-même, les objectifs et les valeurs du festival m'ont tout de suite séduit, et ont mis en évidence le potentiel d'accueil et de partage que représente le monde de la restauration. Le Refugee Food Festival est une belle expérience car on voit le savoir-faire d'une personne réfugiée qui est mis en valeur et lui permet de reprendre confiance en elle mais aussi l'enthousiasme des restaurants et du public qui prend part au festival. »

LES SOUTIENS

SENSIBILISATION
& INSERTION



**MINISTÈRE
DE L'INTÉRIEUR**
*Liberté
Égalité
Fraternité*

**FONDATION
CARITAS
FRANCE**
RÉSEAU CARITAS FRANCE

eliorgroup
Time savored

FONDATION
BRAGEAC
SOUS EGIDE DE LA
FONDATION CARITAS FRANCE

b
groupebertrand

**FONDATION
ARSENE**

AIDE
ALIMENTAIRE

AKTO
L'humain au cœur des services
RÉSEAU FAFIH

Fincancé par
**MINISTÈRE
DU TRAVAIL,
DE L'EMPLOI
ET DE L'INSERTION**
*Liberté
Égalité
Fraternité*

**PLAN
D'INVESTISSEMENT
DANS LES COMPÉTENCES**

Opéré par
**BANQUE des
TERRITOIRES**
GROUPE CAISSE DES DÉPÔTS

**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**
*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Fondation
de
France**

FONDATION
D'ENTREPRISE
VINCI
POUR LA CITÉ

**FONDATION
nexity**

Carasso
Daniel & Nina
Fondation soutirigée de la Fondation de France

SNCF
fondation

**GROUND
CONTROL**



Le Refugee Food Festival a été soutenu par l'agence des Nations unies pour les réfugiés (UNHCR), notamment pour développer le festival.



L'association est membre de la Communauté Écotable



Le Refugee Food Festival a reçu le prix de « Meilleur Événement de l'Année 2019 » au World Restaurant Awards.

CONTACTS

Marine MANDRILA : marine@refugee-food.org • + 33 6 22 20 64 85
Laurène Petit : presse@refugeefoodfestival.org

www.refugee-food.org

La Résidence
81 rue du Charolais
75012 Paris