

Refugee Food Festival: les fourneaux solidaires

Jérôme Estèbe

🐦 @JeromeEstebe

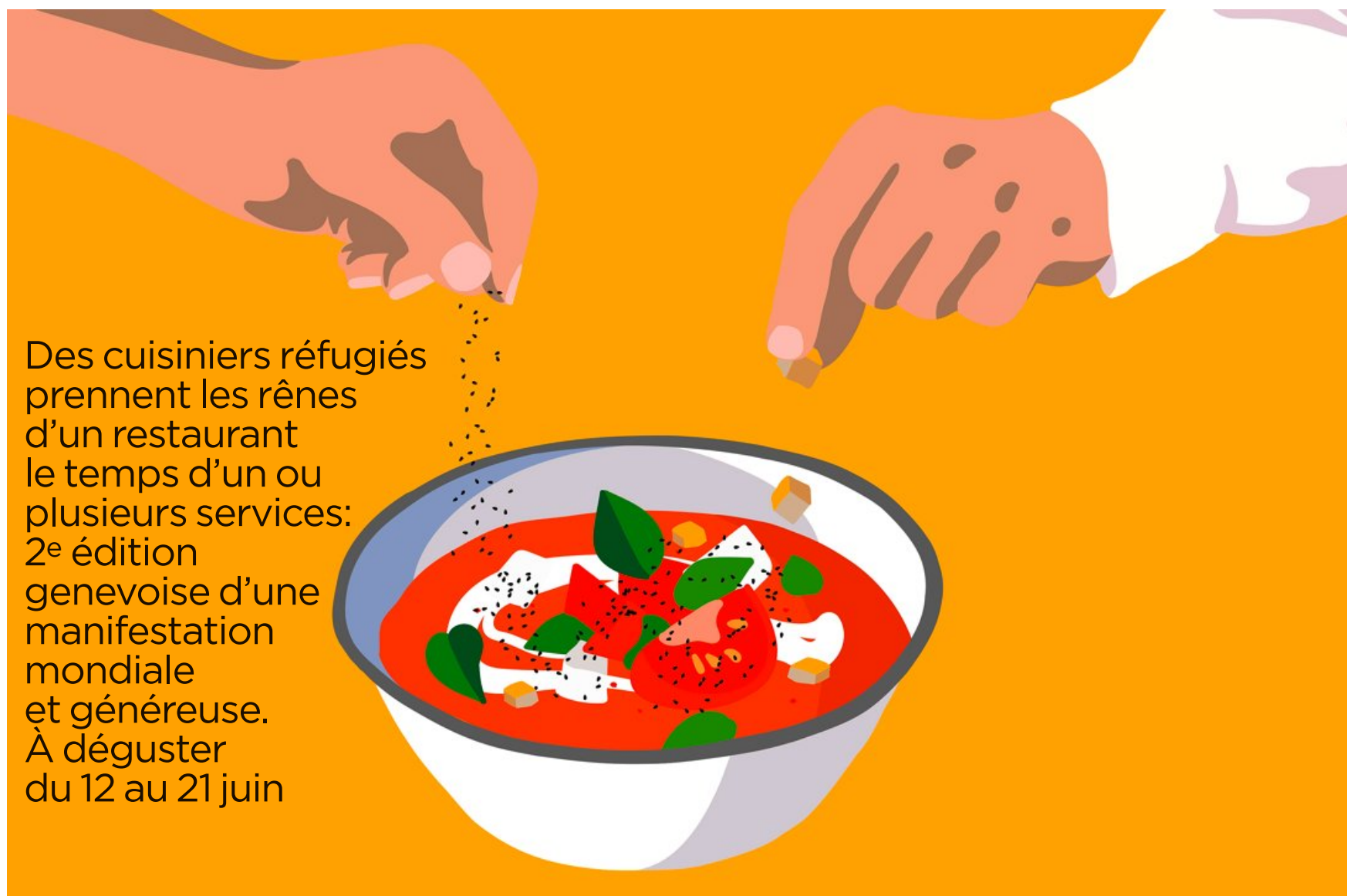
Elle s'appelle Jenan Hamza. Elle est réfugiée syrienne, mère de famille et excellente cuisinière. Dès mercredi prochain, elle se glissera dans la brigade du Windows, le restaurant de l'Hôtel d'Angleterre, pour proposer un menu typique de sa terre natale: kebbs, feuilles de vigne, houmous, falafels, raviolis à la viande, aubergines farcies et autres délices, servis cinq fois jusqu'à dimanche.

Il s'appelle Mourad Tchiko. Il est réfugié algérien, père de cinq enfants. Il a appris la cuisine à Genève. Pendant une semaine avec l'équipe du Café Lyrique, il mitonnera la harira (soupe épicée à la tomate), la chorba frik (soupe à base de blé vert concassé et de viande) et le couscous, bien sûr.

Jenan et Mourad figurent parmi les dix vedettes de l'édition locale du Refugee Food Festival, manifestation d'envergure internationale et de visée solidaire, qui connaît une mouture genevoise pour la deuxième fois (*lire notre édition du 30 septembre 2017*). L'idée? Organiser la collaboration entre cuisiniers réfugiés et restaurants d'ici, manière de favoriser l'intégration des migrants, mais aussi de modifier leur image dans la population locale. Rien de mieux qu'une recette exotique et savoureuse pour ouvrir les esprits.

Banquet planétaire

Du 12 au 21 juin donc, neuf restos et un food truck genevois proposeront des plats concoctés par des personnes réfugiées à Genève. Il pourra s'agir d'un repas unique ou de plusieurs services; d'un menu réalisé en solo ou à quatre mains avec le chef local. Tarifs étagés selon les enseignes. Les gourmets autochtones vont en tout cas pouvoir goûter des spécialités syriennes, érythréennes, togolaises ou sri lankaises. Miam. «Par rapport à l'édition précédente, on a réussi à doubler le nombre d'établissements et de chefs», se réjouissent Laura Reymond et Brice Ngarambe, en s'échangeant un bref sourire plein de fierté. Laura et Brice, ce sont les Genevois «porteurs du projet». À ce titre, ils mouillent leur chemise depuis le mois de février pour que crépète ce festival au bout du Léman. Le casting des chefs invités? «On a trouvé les cuisiniers par l'intermédiaire de nos réseaux, mais aussi grâce à l'Hospice général, qui est le partenaire de la manifestation, tout comme le HCR. On a discuté avec chacun d'entre eux. Principal écueil: la langue. Il faut que le cuisinier



Des cuisiniers réfugiés prennent les rênes d'un restaurant le temps d'un ou plusieurs services: 2^e édition genevoise d'une manifestation mondiale et généreuse. À déguster du 12 au 21 juin

migrant puisse communiquer avec la brigade. Côté restaurants, beaucoup se sont proposés spontanément.»

C'est une association parisienne, Sweet Food Sweet, avec le soutien de l'Agence des Nations Unies pour les réfugiés, qui chapeaute le festival. On en doit l'initiative à une globe-trotteuse gourmande nommée Marine Mandrila. Avec son compagnon, Louis Martin, elle a sillonné la planète en collectant des recettes familiales et traditionnelles. Le projet est devenu une websérie et un livre sous le nom de Very Food Trip. «On s'est aperçu que la cuisine constituait un outil formidable pour rassembler les gens», nous racontait la jeune Française. «C'est comme ça que l'on a imaginé mettre le savoir-faire culinaire des réfugiés au service de leur insertion.»

Sitôt rêvé, sitôt lancé. Le 20 juin 2016, Journée mondiale des réfugiés, la première édition de cette intégratrice nouba réunissait une petite dizaine d'enseignes parisiennes et autant de cuistots venus du reste du monde. Depuis, le banquet solidaire a pris de l'embonpoint en devenant planétaire. Cette année, New York, San Francisco et Le Cap rejoignent en effet une quinzaine de villes européennes.

Sur le papier, tout cela paraît un peu trop joli et gentil pour fonctionner dans notre monde de brutes. Ben non. Ça marche. Depuis sa première édition, 157 cuisiniers réfugiés, issus de 43 nationalités, sont passés aux fourneaux; presque 60% d'entre eux ont eu accès à au moins une opportunité professionnelle grâce au festival. On croise les doigts pour nos migrants locaux, tout en ouvrant grandes les papilles.

Le menu complet de la manifestation

- **Cuisine syrienne** par Jenan Hamza. Windows (Hôtel d'Angleterre). Le 12 juin au dîner; les 13, 14 et 15 pour le midi; le 16 pour le brunch.
- **Cuisine algérienne** par Mourad Tchiko. Café Lyrique. Les 13, 14, 17, 18, 19, 20 et 21 juin midi et soir.
- **Cuisine sri lankaise** par Sritharan Thambithurai. Restaurant du parc des Bastions. Le 13 juin midi et soir. Puis au Cinquième Jour. Le 14 à midi.
- **Cuisines togolaise et sri lankaise** par Akossiwa Tantivi Dagbovie et Jathushanth Selvaranjan. Ou Bien Encore. Le 14 juin au soir.
- **Cuisine syrio-palestinienne** par Amer Sad Al Din. Falfoul Food Truck,

à Saint-Jean est à nous! 2019. Les 15 et 16 juin de 11 h à 23 h.
- **Cuisine syrienne** par Mejer Youssef. Buvette des Bains des Pâquis. Le 15 juin à midi.
- **Cuisine libano-syrienne** par Yazan Sa'daddin. La Potinière. Le 16 juin pour le brunch.
- **Cuisine irakienne** par Hussein Al Salman. Café du Grütli. Les 18 et 20 juin à midi.
- **Cuisine érythréenne** par Asha Said Osman. Ou Bien Encore/No Sens Rooftop. Le 19 juin au soir.

Les réservations se font auprès des restaurants.
Infos: www.refugeefoodfestival.com