

# LA GAZETTE

## Refugee\* FOOD

ÉDITION 2024

#05

## édito

**Le 14 juillet prochain, Harouna Sow, chef des cuisines de Refugee Food, portera la flamme olympique à Paris.**

Au-delà de la fierté que cela inspire, le symbole est puissant, car l'effort, le travail en équipe, le plaisir et la discipline sont des principes communs au monde du sport et de la cuisine. Nous pourrions aussi citer les valeurs des Jeux paralympiques, qui résonnent fort avec les trajectoires des personnes réfugiées : la détermination, l'égalité, l'inspiration, le courage. Qui, sans cela, pourrait trouver refuge sur une terre d'asile ? Notre chef Harouna Sow portera la flamme olympique et cette action viendra souligner une contradiction de plus en plus criante en Europe, et plus particulièrement en France : elle accueille le monde pour les Jeux olympiques tout en tournant le dos à sa tradition de terre d'accueil. Chez Refugee Food, nous continuons de mettre l'accent sur ce qui nous rassemble, au-delà de nos différences. À l'image du pain, que nous avons souhaité mettre à l'honneur dans les pages qui suivent, incarnation du lien social, de ce/ceux que l'on veut chérir, les « co-pains ». Incarnation, encore, du travail de fond de Refugee Food pour que chacun et chacune trouve sa place autour de la table sur laquelle est posé un bon repas chaud.

Marine Mandrila, co-fondatrice de Refugee Food



© ANNE-CLAIRE HÉRAUD

## sommaire

02

**Exiler les clichés.** Chiffres et experts démontent les idées reçues sur l'immigration.

04

**Parcours de vie.** Portraits de cuisinier-es venu-es d'ailleurs.

07

**Alessandra Montagne-Gomes.** La cheffe évoque le lien entre restauration et immigration.

08

**Le pain de l'urgence.** Histoire d'un aliment universel et nomade.

10

**Au cœur de Refugee Food.** Reportage sur le quotidien de l'association.

11

**Précarité alimentaire.** Témoignage d'Harouna Sow, chef de Refugee Food.

# Exiler les clichés

Les idées reçues sur l'immigration ont la peau dure. Décryptage de huit d'entre elles grâce à des informations clés, car il est plus que temps de s'affranchir des préjugés sur ce sujet brûlant.

Idée reçue n°2

« **L'immigration coûte cher à la Sécurité sociale** »



L'Aide Médicale de l'État (AME) représente l'équivalent de

**0,2 %**

du budget de la Sécurité sociale.

## Les mots justes

**Personne migrante** Personne qui franchit une frontière internationale de manière régulière ou irrégulière et qui reste dans un pays qui n'est pas son pays d'origine pendant au moins un an.

**Demandeur·se d'asile** Statut déclaratif d'une personne en procédure d'asile et qui attend la reconnaissance de son statut de réfugié·e.

**Réfugié·e** Selon la Convention de droit international de Genève (1951), personne craignant à raison d'être persécutée du fait de sa race, de sa religion, de sa nationalité, de son appartenance à un groupe social ou de ses opinions politiques et qui 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.

**Déplacé·e** Selon le HCR (l'agence des Nations unies pour les réfugié·es), personne qui doit quitter son foyer pour des raisons de sécurité ou environnementales. Cela inclut les déplacé·es internationaux (réfugié·es) et les déplacé·es internes, qui migrent au sein de leur pays.

Idée reçue n°1

« **Fermer les frontières pour plus de sécurité** »

« Les études réalisées dans différents pays concluent sans ambiguïté que les immigrés ne sont pas à l'origine d'une augmentation des taux d'infraction dans les pays d'accueil. »

Source: Arnaud Philippe et Jérôme Valette, membres du Centre d'Études Prospectives et d'Informations Internationales, rattaché au Premier ministre, avril 2023.

« **Quand on parle de l'exil, on ne parle pas assez de patrie. L'exil c'est cela, perdre sa patrie** » Maria Casarès, actrice

Idée reçue n°3

« **Régulariser peut créer un appel d'air** »

« Les études montrent que ce sont beaucoup moins les conditions d'arrivée qui attirent que la situation dans les pays de départ, où se mêlent l'absence d'espoir, le chômage massif des jeunes et parfois aussi la guerre et l'insécurité. »

Source: Institut Convergences Migrations, dans un article du Monde (janvier 2023) déconstruisant le « mythe de l'appel d'air ».

Personne ne choisit de devenir un·e réfugié·e, et pourtant, cela peut arriver à chacun·e d'entre nous



### DES RÉFUGIÉ·ES CÉLÈBRES

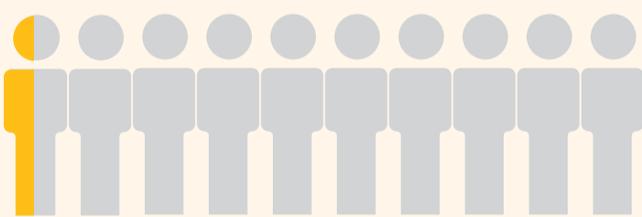
Pablo Picasso, Marc Chagall, Albert Einstein, Milan Kundera, Maria Casarès, Miriam Makeba, Hannah Arendt, MIA, Rita Ora...

Source: HCR

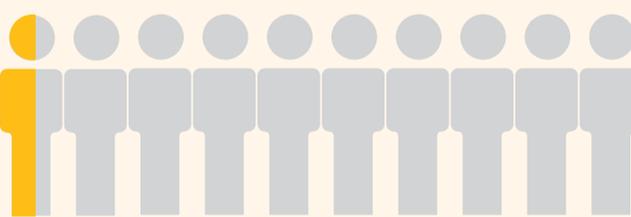
## « Il y a une explosion migratoire »

Idée reçue n°4

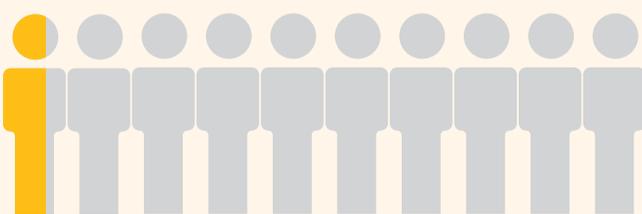
Taux d'immigré·es dans la population française :



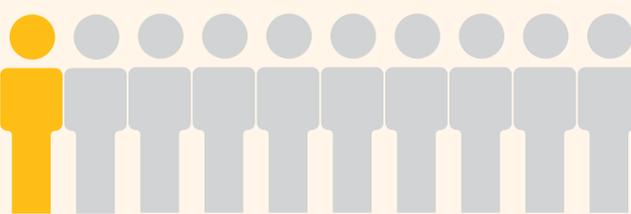
en 1921 (3,7 %)



en 1931 (6,6 %) + 2,9 points



en 1990 (7,3 %) + 0,7 points



en 2022 (10,3 %) + 3 points

Source: INSEE – Tableau de bord de l'économie française.

Article 13 de la *Déclaration universelle des Droits de l'Homme* :

« Toute personne a le droit de quitter tout pays, y compris le sien, et de revenir dans son pays. »

Idée reçue n°5

0%

« Les immigré·es font chuter le salaire des Français·es »

La variation des salaires des travailleur·euses français·es les moins diplômé·es est nulle lorsque le nombre de personnes sur le marché du travail augmente de 1 % grâce à l'immigration.

Source : Banque Mondiale (World Development Report 2023).

Idée reçue n°6

« L'Union européenne est submergée par les demandes d'asile »

En 2023, les demandes d'asile représentaient l'équivalent de

0,25 %

de la population de l'Union européenne.

Source : Eurostat.

Idée reçue n°7

« On accueille la misère du monde »



« En 2018, 37,2 % des immigrés d'Île-de-France étaient titulaires d'un bac+5 ou plus. C'est seulement 2 points de moins que dans la population non immigrée. »

Source : Mustapha Touahir, directeur adjoint de l'INSEE Île-de-France.

Idée reçue n°8

« Le monde de la restauration n'a pas besoin de l'immigration »

200 000 à 300 000 postes sont à pourvoir dans le secteur de l'hôtellerie-restauration.

Source : INSEE (2022)  
– Les actifs immigrés.

50%

des emplois dans la restauration en Île-de-France sont pourvus par des personnes immigrées

« Il est important d'aider les jeunes réfugié·es à se reconstruire et à bâtir leur avenir en Suisse »



© MARK HENLEY

Christophe Girod est le directeur général de l'Hospice général, l'institution genevoise d'action sociale.

La crise migratoire actuelle est sans précédent. Les personnes en provenance d'Ukraine, mais aussi de Turquie, d'Afghanistan, de Syrie continuent d'arriver sur le territoire genevois. On note par ailleurs un nombre extraordinairement élevé de requérant·es mineur·es non accompagné·es. À l'instar de Zabiullah, dont vous découvrirez le portrait dans cette Gazette (p.4), plus de 90 % d'entre eux sont des jeunes Afghan·nes. Arrivé·es ici mineur·es, ils et elles passent le cap crucial de la majorité chez nous. Les défis pour les accueillir et les intégrer durablement sont immenses et nous nous attachons à les relever. Nous avons ainsi fermé le centre d'hébergement de l'Étoile l'an passé et ouvert plusieurs nouveaux lieux de résidence, plus petits et mieux adaptés. Le centre Louis-Casai accueille et oriente les arrivant·es qui y restent quelques mois puis sont ensuite relogé·es selon leurs besoins spécifiques. La résidence sociale de Saint-James, où vit Zabiullah, est par exemple destinée aux jeunes entre 17 et 25 ans pour les préparer à la transition vers la majorité et aux années suivantes. Cela implique un accompagnement social rapproché, notamment en termes de formation et d'insertion professionnelle. Le lieu d'hébergement des Augustins, que nous venons tout juste d'inaugurer, accueille quant à lui des jeunes ayant des problématiques de santé nécessitant un suivi régulier aux HUG voisins. Il ne faut pas oublier que la plupart de ces jeunes arrivent chez nous épuisé·es et traumatisé·es. Il est important que nous les aidions à se reconstruire et à bâtir leur avenir en Suisse. Quand j'entends Zabiullah dire que les jeunes ont envie de travailler, je suis entièrement d'accord. C'est d'ailleurs ce que je constate lors de mes visites sur le terrain : tous·tes ont l'énergie et la motivation nécessaires. À nous de les aider à surmonter les barrières que constituent en particulier l'apprentissage du français et la formation.

La parole à Christophe Girod

# Parcours de vie

Après avoir traversé épreuves et frontières, ces cuisinier·es ont trouvé comment transformer un épisode douloureux en expérience nourrissante, basée sur la joie et le partage. Portraits.

**ZABIULLAH ARABZAI** Genève, Suisse

« PENDANT LE RAMADAN, J'AI BEAUCOUP CUISINÉ POUR MES AMIS LORS DE LA RUPTURE DU JEÛNE »



© DAVID WAGNIÈRES

**Zabiullah arrive à notre rendez-vous avec quelques minutes de retard, un sourire radieux sur les lèvres.** « Il était à l'école. Il vient de passer un examen de français sur l'imparfait et le passé composé » nous explique Sébastien, son éducateur. Mais l'attention du jeune homme – il vient tout juste de fêter ses 18 ans – est tournée vers l'avenir. Originaire de la province de Nangarhar, dans l'est de l'Afghanistan, Zabiullah est arrivé en Suisse il y a une petite année en tant que requérant d'asile mineur non accompagné (RMNA). Il passe d'abord par le centre fédéral de Boudry\*, à Neuchâtel, où il fait la connaissance de Dhost Mohamad, Samiullah et Raqman. Comme lui, ils sont jeunes et afghans. « Ils sont devenus des amis. On n'habite pas tous dans le même centre à Genève, mais j'aime bien cuisiner pour eux et pour un autre ami, Sayed Helal. Pendant le ramadan, on se retrouvait chaque soir pour la rupture du jeûne. C'est moi qui préparais le repas. » Lorsqu'on lui demande ce qui lui plaît dans la cuisine, Zabiullah répond simplement : « Ça m'occupe. Ça ne fait pas disparaître mes problèmes, mais, au moins, quand je prépare à manger, je n'y pense pas. Et j'aime aussi beaucoup pouvoir partager avec mes amis quelque chose que j'ai créé de mes propres mains. » Dans le cadre du Refugee Food Festival, Zabiullah intégrera l'équipe d'Alles gut! Gemüse Kebab, un restaurant au bord de l'Arve très prisé des étudiant·es d'Uni Mail. Le chef cuisinier Atiq, lui-même originaire de Nangarhar, l'a pris sous son aile : « On proposera un kebab afghan aux herbes fraîches. On ira à l'épicerie avant pour trouver ensemble les bons ingrédients : du gingembre frais, du persil, de la coriandre, des oignons nouveaux... ». En participant au festival, Zabiullah a un objectif précis en tête :

« J'ai envie de montrer que les jeunes savent bien travailler, qu'on peut nous faire confiance. » À bon entendeur!

Jennifer Ng Chin Yue

Retrouvez Zabiullah à Alles gut! Gemüse Kebab (quai Ernest-Ansermet 2 – 1205 Genève) les mercredi 12 et jeudi 13 juin pour les services du midi et du soir.

\* Toute personne déposant une demande d'asile en Suisse doit passer par un des six centres fédéraux pour requérants d'asile (CFA) afin d'annoncer sa venue sur le territoire. Elle se voit ensuite attribuer un canton de domiciliation.

## CV CULINAIRE

### PLAT SIGNATURE /

Le *kabuli palaw*, un plat traditionnel afghan. Il est composé de riz, de poulet, de raisins secs et de carottes. Le poulet peut être remplacé par de l'agneau, du mouton ou du bœuf.

### PREMIER SOUVENIR GUSTATIF DE LA SUISSE /

Le chocolat au lait. « Dans le foyer de l'Étoile où j'habitais avant, les éducateurs et les assistants sociaux organisaient souvent le goûter dans la salle commune et achetaient du pain et du chocolat au lait. »

### PROJET PROFESSIONNEL /

« J'aimerais vraiment pouvoir travailler en tant que cuisinier et, si je me prends à rêver, je souhaiterais avoir mon propre restaurant. J'y proposerais des plats d'origine différente, pas que de la cuisine afghane. »



© DAVID WAGNIÈRES



© DAVID WAGNIÈRES

## ATIQ NAQIBI Genève, Suisse « L'IMPORTANT, C'EST LE TRAVAIL »

**Ce qui frappe chez ce jeune réfugié afghan de 24 ans, c'est sa volonté d'indépendance et sa détermination farouche à s'intégrer malgré les épreuves.** Celles-ci n'ont pas manqué sur le chemin qui a conduit Atiq de son pays natal à la Suisse, petit pays dont il ignorait l'existence et qu'il pensait être l'Allemagne à son arrivée à Bâle. Adolescent, Atiq a travaillé pendant plusieurs années sur des chantiers en Turquie – «*Je portais des charges que personne n'arrivait à soulever*» – et a séjourné quelques semaines en prison à son arrivée en Hongrie pour avoir traversé la frontière illégalement.

Il a néanmoins croisé sur son chemin quelques anges gardiens. Un assistant social de l'Hospice général, qui lui a conseillé de recourir contre la décision du Secrétariat d'État aux migrations (SEM) de le renvoyer en Hongrie et, par la suite, Yojoa, une association qui a facilité son intégration professionnelle.

À son arrivée à Genève, Atiq se fixe pour objectif d'acquérir une bonne maîtrise du français. «*Je parle cinq langues, mais j'ai toujours répondu en français. C'est très important de rencontrer des personnes qui ne parlent pas votre langue.*» Avec

le recul, il se rend compte que connaître le fonctionnement et la culture d'un pays qui n'est pas le sien prend beaucoup de temps. «*Il ne faut pas gâcher son temps, il faut se pousser soi-même, accepter des stages même s'ils ne sont pas payés. L'important, c'est le travail!*». Ces conseils, il les dispense aujourd'hui à de jeunes compatriotes, arrivés comme lui sans famille, parce qu'il veut leur épargner les difficultés qu'il a rencontrées.

Atiq pensait s'orienter vers la construction mais, lors de sa scolarité en Suisse, il participe à un atelier de cuisine et c'est le coup de foudre pour ce domaine. «*En Afghanistan, les petits enfants passent leurs journées auprès de leur maman. Je me suis rappelé les trucs culinaires de ma mère. Dans la cuisine de mon pays, on intègre les épices au tout début de la recette, ça change tout!*».

Aujourd'hui titulaire d'un permis B réfugié et employé comme cuisinier au Gemüse Kebab, Atiq est heureux. «*J'ai un bon boulot, un studio, une moto et des projets*», confie-t-il dans un sourire.

Anne Turrettini

### CV CULINAIRE

#### PLAT SIGNATURE /

Les kebabs naturellement dans différentes variantes, mais toujours farcis de légumes locaux et de saison. Atiq et son collègue Viktor sont très créatifs et adorent inventer de nouvelles recettes. Leur prochaine nouveauté: un kebab sans gluten. En 2023, ils ont reçu le prix du public décerné par la Ville de Genève pour une alimentation locale et durable.

#### PREMIER SOUVENIR CULINAIRE EN SUISSE /

Atiq y a découvert les plats froids, comme les salades de pâtes. Ce qu'il préfère par-dessus tout, ce sont les lasagnes, qu'il aime décliner sous toutes leurs formes et qu'il cuisine volontiers le soir après le travail.

#### PROJET PROFESSIONNEL /

Atiq rêve d'ouvrir sa propre entreprise de restauration. Une chose est sûre: ce sera aussi un lieu de formation pour des jeunes réfugiés qui, comme lui, ont la volonté de s'intégrer.



© DAVID WAGNIÈRES

### REFUGEE FOOD: MISSION SENSIBILISATION



**Faire évoluer les regards sur les personnes exilées** grâce au pouvoir de la cuisine est l'un des objectifs de Refugee Food. Convaincue que l'inclusion sociale et professionnelle est une des clés du bien-vivre ensemble, notre équipe pense aussi que la cuisine, en tant que langage universel, est un puissant vecteur de lien et que les moments autour de la table sont propices à la découverte de l'autre et au partage. En ce sens, nous développons des actions de sensibilisation autour de la rencontre, de l'échange, de la valorisation des compétences et des patrimoines culinaires des personnes réfugiées que nous accompagnons. Nous organisons des événements culinaires qui ponctuent l'année, pour rassembler et mobiliser la société civile, vous, qui avez un rôle à jouer dans l'accueil et l'inclusion des personnes réfugiées. Chaque personne, à son échelle, peut apporter sa pierre à l'édifice de l'hospitalité, en tant que bénévole, en cuisine, ou tout simplement à table, comme convive. Partager son repas avec l'autre, c'est déjà faire un pas vers lui.

Nos actions de sensibilisation autour de la cuisine, à destination de tous les publics:

- les journées pédagogiques Refugee Food Éducation dans les collèges, pour s'adresser aux élèves de quatrième, citoyen-es de demain;
- des ateliers de cuisine, ouverts à tout le monde, animés par des cuisinier-es réfugié-es;
- des grands événements (Réveillons solidaires, participation à We Love Green, etc.);
- et bien sûr, le Refugee Food Festival, tous les ans au mois de juin (p. 12).

## NAWAR ABAZID Lyon, France

# « CUISINER, C'EST PARLER UN LANGAGE UNIVERSEL »

### Ce moment partagé avec Nawar est empreint d'humilité et de générosité.

Derrière son regard un peu timide, la cheffe prend le temps de revenir sur son éprouvant parcours d'exilée : « La France m'a donné des chances que mon pays ne m'a pas offertes. »

Retour en 2012. Alors âgée de 28 ans, l'ancienne professeure de physique est contrainte de quitter la Syrie pour se mettre à l'abri : « Ce sont des membres de ma famille qui ont déclenché la révolution en 2011 contre Bachar al-Assad », raconte-t-elle. Pour échapper à une arrestation, Nawar, son mari et ses enfants prennent alors la fuite par la route. Après quelques semaines en Jordanie et deux ans en Égypte, c'est finalement la France qui leur donnera l'asile. Mais l'absence de repères et la perte d'un troisième enfant rendent l'acclimatation délicate.

Comme pour se reconnecter à ses racines et panser ses blessures, Nawar entreprend une reconversion en cuisine : « En Syrie, je cuisinais beaucoup pour ma famille. L'association Singa m'a aidée à me reconnecter à ces souvenirs et m'a donné la chance de réaliser ma première expérience traiteur pour l'édition 2022 des Nuits sonores, à Lyon. Puis l'année suivante, le Refugee Food Festival a confirmé mon envie de créer un lieu à mon image. Quand j'étais petite, je rêvais d'ouvrir un bar-restaurant à mezzés, où mes amis viendraient passer du bon temps ensemble. »

Un rêve devenu réalité début 2024 avec l'inauguration de Nafas, son premier restaurant au cœur du passage Thiaffait à Lyon, dans lequel elle peut désormais pleinement s'exprimer : « Je vois la cuisine comme un langage universel par lequel je peux transmettre des messages. » Avec une touche d'amour dans chacun de ses plats, Nawar souhaite faire passer ses émotions : « Je veux partager ma culture

et transmettre ce que je peine à exprimer verbalement. Aujourd'hui, je fais ce que j'aime et je me sens enfin épanouie et maîtresse de moi-même. Avec Nafas, j'ai envie de changer les mentalités et montrer que la Syrie possède des aspects bien plus riches et variés que ce qui est souvent véhiculé par les médias. »  
Mission accomplie. Justine Nerini



© JUSTINE NERINI



© BARCANDIER

### CV CULINAIRE

#### SON PLAT SIGNATURE /

« Les kebbés labaniyé, des boulettes de viande et boulghour servies avec une sauce au yaourt. Une recette que ma mère m'a transmise et qui demande une grande attention lors du façonnage, ainsi que beaucoup d'amour. »

#### PREMIER SOUVENIR GUSTATIF DE LA FRANCE /

« Quand je suis arrivée ici, la première chose que j'ai cherchée, c'était du fromage. J'adore surtout les bleus. Ça m'a immédiatement rappelé mon enfance, car mon père était un grand amateur de fromages français et en achetait souvent. Avec une baguette et un verre de vin, c'était parfait. »

#### PROJET PROFESSIONNEL /

« Maintenant que mon restaurant a ouvert, je veux le faire connaître, assurer ma stabilité financière et embaucher pour pouvoir gérer plus sereinement l'activité de traiteur que j'avais au commencement. À plus long terme, j'aimerais développer ma propre marque de produits d'épicerie syriens, cuisinés par mes soins. »

Pour découvrir la cuisine de Nawar, rendez-vous sur son compte Instagram @nafaslyon

### REFUGEE FOOD FESTIVAL

**Initiative citoyenne, ce festival a été créé en 2016, à Paris. Du restaurant étoilé à la cantine de quartier, en passant par des boulangeries et des cantines universitaires, des établissements partagent leurs fourneaux avec des cuisinier-es réfugié-es.** Leur carte s'enrichit de plats créés à quatre mains, pour proposer des saveurs venues d'ailleurs et valoriser les talents des cuisinier-es réfugié-es.

Grâce au pouvoir universel de la cuisine et à la découverte de patrimoines et matrimoines culinaires, le festival contribue à faire évoluer le regard sur les

personnes réfugiées, à accélérer leur insertion sociale et professionnelle, clés d'une inclusion réussie, et à mobiliser la société civile autour de la table, lieu de paix et d'échanges.

Le Refugee Food Festival permet aux cuisinier-es réfugié-es de faire découvrir leurs spécialités au plus grand nombre, mais aussi de leur offrir des opportunités professionnelles. Tout au long de l'année, les porteur-euses de projet du festival accompagnent ces cuisinier-es dans leur insertion sociale et professionnelle, en identifiant leurs besoins et en les orientant vers les structures adaptées.

Le Refugee Food Festival est organisé autour de la Journée mondiale des réfugié-es, créée en 2001 à l'occasion du cinquantenaire de la Convention de Genève relative au statut des personnes réfugiées. Tous les ans, le 20 juin, cette journée sensibilise autour des questions de l'exil, des migrations et de la situation des personnes réfugiées, grâce à de nombreuses initiatives, dont le Refugee Food Festival fait partie.

En 2024, le Refugee Food Festival se déploie dans 12 villes, du 4 au 24 juin : Bordeaux, Dijon, Genève, Lille, Lyon, Nice, Marseille, Montpellier, Nice, Paris, Rennes et Tours.





**SUSAN ABBAS ABADI** Genève, Suisse  
**« LA CUISINE ACCOMPAGNE  
 TOUTE NOTRE VIE SOCIALE »**



**CV CULINAIRE**

**PLAT SIGNATURE /**

« J'excelle dans le polo reshteh. C'est un riz avec des vermicelles, raisins de Corinthe, oignons croustillants, pistaches et amandes. Parfait pour accompagner une souris d'agneau avec une sauce à la cannelle, par exemple. Le riz est cuit une deuxième fois et le fond forme alors une croûte qu'on appelle "pain de casserole". Les enfants se battent pour en manger. »

**PREMIER SOUVENIR  
 GUSTATIF DE LA SUISSE /**

« C'était à Fribourg. Le mari de ma sœur nous avait emmenées dans son canton d'origine pour manger le gibier chassé. J'ai trouvé l'harmonie des saveurs très réussie. »

**PROJET PROFESSIONNEL /**

« Dans l'idéal, j'aimerais bien ouvrir mon propre établissement, un petit restaurant proposant des plats légers, un peu minimalistes, mais pleins de saveurs. J'ai déjà en tête tous les plats et la décoration. Mais je vais donner la priorité à un projet qui m'assurera une sécurité financière. »

**Femme indépendante et de caractère, Susan est d'origine iranienne.** Elle vivait auparavant à Téhéran avec son mari et y exerçait la profession de styliste de mode. Sa famille est aisée, suscitant la jalousie de son époux, qui l'oblige à arrêter de travailler pour l'assigner à la maison. Il lui confisque alors son passeport. « Il s'est mis à imiter ma signature et à s'approprier certains de mes biens. »

Violent et tyrannique, il la fait suivre dans la rue. Un jour, elle est surprise en train de faire une bise sur la joue à un ami. Son mari lui intente un procès et elle est condamnée à une peine de 80 coups de fouet. Susan souhaiterait pouvoir divorcer, mais, en Iran, c'est le mari qui hérite de la garde des enfants. « J'ai profité d'un jour où il avait oublié de fermer son coffre-fort pour prendre mon passeport et celui de ma fille. » Destination Genève, où elle arrive en 2016.

« À Téhéran, j'aurais pu vivre à la maison dans une prison confortable, mais j'ai choisi la liberté, avec toutes les difficultés que cela peut comporter. La liberté pour moi et pour ma fille. »

Susan est heureuse de participer au Refugee Food Festival car, pour elle, la cuisine, c'est le partage et l'amour. « Je viens d'une famille nombreuse. J'étais la neuvième de 10 enfants. La cuisine était l'activité qui nous réunissait tous autour de ma mère. Nous n'avions pas le droit de sortir, mais nous pouvions chacune inviter nos ami-es, même à la dernière minute. La cuisine accompagnait toute notre vie sociale. » En Iran, chaque région et chaque famille possède sa recette propre d'épices et ses herbes parfumées. La recette secrète de Susan lui a été transmise par sa mère. « Qui la tenait elle-même de sa mère. » François Chamorel

Pour cette édition genevoise du festival, Susan fera équipe avec Siham Manamani, du restaurant Le Trois Plis (rue Soubeyran 7 – 1203 Genève) pour la soirée de clôture, le samedi 15 juin. Elles proposeront une escale au pays des saveurs.

# Alessandra Montagne-Gomes

**« La cuisine  
 m'a donné une place  
 dans la société »**



**Marraine de l'édition 2024 du Refugee Food Festival, Alessandra Montagne-Gomes, cheffe des restaurants Nosso et Tempero (Paris 13<sup>e</sup>), a vécu l'exil de son Brésil natal, la renaissance en France et la cuisine comme bouée de sauvetage. Elle partage ici sa vision du lien entre restauration et immigration.**

**Que signifie pour toi d'être la marraine du Refugee Food Festival, au regard de la question de l'immigration ?**

Je ne suis pas réfugiée, mais j'ai quitté mon pays dans des conditions très difficiles. Je sais ce que c'est d'arriver en France sans argent ni repères, je m'identifie donc très fort à ce que veut dire être réfugié. Être marraine d'une association qui fait le trait d'union entre les réfugié-es et la cuisine, ça me rend très fière. La cuisine m'a donné une place dans la société, m'a permis de participer à l'économie du pays qui m'a accueillie. Je souhaite transmettre ce que j'ai vécu, être un moteur et peut-être même un exemple pour d'autres. En tant que femme noire latino-américaine et cheffe d'entreprise, j'ai conscience d'être la matérialisation du rêve d'autres personnes qui me ressemblent.

**Quel regard as-tu sur les interconnexions entre immigration et restauration ?**

Je suis inquiète de la nouvelle loi « immigration » : la restauration ne fait pas partie des métiers en tension alors que c'est très difficile de recruter. Les visas de travail et titres de séjour vont être de plus en plus difficiles à obtenir. Brésil, Liban, Russie, Costa Rica : 90 % de mon équipe a des origines étrangères. À compétences égales, je n'ai pas honte de dire que je préfère embaucher une femme ou un étranger.

**Comment fais-tu pour fédérer et fidéliser une équipe dans un contexte professionnel tendu et parfois maltraitant ?**

Même si je vis les coups de chaud avec mes collègues, j'essaie d'être douce et en empathie avec mon équipe. Je fais en sorte que tout le monde se sente chez soi et ne soit pas mis sous pression. « Brigade », « coup de feu » : le vocabulaire militaire de la cuisine mis en place par Escoffier n'est plus valable aujourd'hui. On n'a plus envie d'être dans un système de travail où l'on se sent écrasé par la hiérarchie. Propos recueillis par Laurène Petit

# Le pain de l'urgence

Les pains plats – qui ne détiennent aucun agent levant et donc rapides à préparer – sont nés pour accompagner les migrations. Car quoi d'autre que le pain pour nourrir dans l'exil, qu'il soit contraint ou choisi? Rencontre avec quatre d'entre eux.

Textes : Farah Keram (Auteurice de *Faire son pain*, éd. Ulmer, 2023). Illustrations : Jean Aubertin.



## PAIN DE SABLE (AFRIQUE DU NORD, DE L'OUEST, MAURITANIE)

La *kessera* ou *khobsa* cuit à même le sable doré, de jour comme de nuit, sous un soleil de plomb ou des températures glaciales. Pour les personnes qui seraient vierges de toute culture du désert, ce pain se situe à mi-chemin entre l'enchantement et l'ésotérisme. Il incarne la résilience, lui qui permet de s'alimenter au milieu d'un campement nomade, lorsque toute construction est exclue du paysage. Les pains de sable, que l'on retrouve dans tout le Sahara, sont la signature des peuples nomades qui arpentent ces terres. Des braises sont allumées dans un foyer de sable. Une fois le pâton pétri, il est recouvert de sable chaud, les braises ayant été retirées sur le côté. Vingt minutes plus tard, on le déterre, le dépoussière (aisément). Il se déguste chaud, avec sa croûte moelleuse et son goût de mysticisme.



## PAIN MARKOUK (PALESTINE)

Sur les étals des marchés, en Palestine, le *markouk* fait office d'emblème panaire. C'est un véritable spectacle, en raison de son diamètre. Sa pâte translucide s'étend de 50 à 60 cm, le hissant au rang des pains les plus fins au monde. Sa finesse va de pair avec la délicatesse de son goût. Si sa confection technique revient surtout aux adultes (on le fait virevolter dans les airs), ce sont bien les enfants qui, devant les yeux des passants, le font cuire sur un *saj*, un four en forme de tôle bombée. D'Hébron à Jérusalem-Est en passant par Beit Sahour et Gaza, quand la libre circulation des êtres et des marchandises n'est plus, la culture du pain palestinien subsiste comme inébranlable résistance.



## PAIN CHAUDIÈRE (ANTILLES)

Certaines recettes voient le jour par nécessité quand le temps vient à manquer. C'est le cas du pain chaudière, également appelé *pin chodiè* en créole, né à la suite de l'abolition de l'esclavage dans les Antilles. C'est un pain des travailleur-euses : il ne contient que de la farine, de l'eau, de l'huile et du sel. Il offre le cadeau de ne pas devoir retrousser ses manches et pétrir alors que l'on rentre chez soi, usé-e par le labeur. Cuit dans une casserole d'huile chaude, il relâche son eau. La vapeur en émane et embaume, d'où son nom de « pain chaudière ». À l'heure des robots pâtisseries et autres pétrins ménagers, le goût et la recette du pain chaudière restent pourtant inchangés. Chez les jeunes générations d'Antillais-es et les diasporas, on l'honore comme au premier jour.



## MALABAR PAROTTA (INDE)

Voici la quintessence du pain de migration. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, la colonisation britannique a entraîné des mouvements de population massifs entre le Sri Lanka, Singapour, la Malaisie et bien sûr, l'Inde. À l'indépendance, dans les années 1940, des travailleur-euses d'Inde reviennent du Sri Lanka et ouvrent des échoppes où se cuisinent ces pains de l'ailleurs, issus de leur vie désormais passée. Ainsi naît le *parotta* – à base de farine, d'eau, de sel et parfois d'œuf – précisément à Kochi, dans l'État du Kerala, au sud de l'Inde. Initialement, ces échoppes sont fréquentées par les travailleur-euses, puis par la classe moyenne. De nos jours, le *parotta* est consommé dans toutes les strates de la société indienne. Qui peut résister à son odeur, surtout lorsque l'on connaît son poids dans l'Histoire ?

# Tout s(ain)plement

À La Cantine des Arbustes (Paris 14<sup>e</sup>) ont lieu chaque semaine des ateliers de cuisine gratuits à destination de personnes en situation de précarité. Elles y apprennent des recettes faciles et équilibrées qui demandent peu d'équipement. Tour de table.



© FABIEN PALLUEAU

## SOUPE DE POTIMARRON ET CRÈME DE CHAMPIGNONS

*Une recette de Jean-Charles, chef en restauration collective et animateur bénévole.*

### INGRÉDIENTS

- 1 potimarron
- 2 gros oignons
- 200g de champignons de Paris
- 30cl de crème liquide
- Huile neutre ou beurre
- Sel et poivre

### ÉQUIPEMENT NÉCESSAIRE

Une casserole, une fourchette ou un mixeur et un couteau.

### PRÉPARATION

#### POUR LE POTIMARRON

Bien laver sa peau. L'ouvrir en deux, l'épépiner et le découper en gros morceaux. Émincer un oignon. Mélanger le tout dans une casserole, avec un peu d'huile neutre ou de beurre, et du sel. Cuire 3 min, puis recouvrir d'eau bouillante. Rajouter un peu de sel et de poivre. Faire cuire 16 min. Mixer le tout.

#### POUR LA CRÈME DE CHAMPIGNONS

Émincer un oignon. Couper les champignons de Paris en petits dés. Mélanger le tout avec un peu d'huile ou de beurre. Cuire 6 min. Ajouter la crème. Recuire le tout 4 min.

### DRESSAGE

Couler le potage de potimarron dans une assiette creuse ou un bol. Verser par-dessus la crème de champignons de Paris. Déguster.

## MAQUEREAU À LA BOULLOIRE

*Une recette de Toques en stock, association composée d'une cheffe et de soignant-es qui allient cuisine et santé.*

### INGRÉDIENTS

- 2 filets de maquereau
- 2 tomates fraîches
- 1 courgette
- 1 échalote
- 1/2 citron confit
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni et de la coriandre fraîche

### ÉQUIPEMENT NÉCESSAIRE

Une bouilloire à fond plat (pas de résistance visible) ou une casserole, un couteau et un sachet de congélation.

### PRÉPARATION

Couper en cubes les tomates, la courgette, l'échalote, le citron confit, l'ail. Verser l'huile d'olive au fond de la bouilloire, faire suer l'échalote, ajouter l'ail, les légumes, une feuille de laurier, une pincée de thym. Faire réduire en rallumant la bouilloire –elle s'éteint dès qu'elle arrive à température. Réserver. Glisser les filets de maquereaux dans un sachet de congélation. Poser le tout dans un plat ou une assiette creuse. Laver la bouilloire au vinaigre blanc, faire bouillir de l'eau, verser sur le sachet de maquereau. Couvrir 5 min.

### DRESSAGE

Retirer le maquereau du sachet, placer sur des assiettes, verser la sauce. Ajouter des feuilles de coriandre fraîche. Déguster.

## ROULEAUX DE PRINTEMPS À LA BETTERAVE

*Une recette de Mehdi Djaoud, comédien, chef à domicile et animateur bénévole.*

### INGRÉDIENTS

- Feuilles de riz
- 60g de pousses de soja par personne
- 60g de carottes râpées par personne
- 1 bouquet de menthe
- 60g de betteraves cuites par personne

### ÉQUIPEMENT NÉCESSAIRE

Des doigts agiles et un récipient plat.

### PRÉPARATION

Râper les carottes. Couper les betteraves en petits cubes ou en bâtonnets. Rincer et effeuiller la menthe. Hydrater durant 30 secondes chaque feuille de riz dans un plat rempli d'eau. Recouvrir une planche à découper d'un torchon humide et y déposer la feuille de riz afin d'en retirer l'excédent d'eau. Dans la longueur de la feuille, disposer d'abord les cubes de betterave, entourer de carottes râpées et de pousses de soja, recouvrir de feuilles de menthe.

### DRESSAGE

Rabattre le côté droit puis le côté gauche de la feuille, vers son centre. Rabattre encore le bas de la feuille de riz vers le centre et commencer à rouler en serrant bien. Répéter l'opération tant qu'il reste de la garniture.

### DÉGUSTATION

Le rouleau de printemps se savoure avec une vinaigrette ou de la sauce soja. Déguster.

# Au cœur de Refugee Food

Former, accompagner, sensibiliser et restaurer sont les missions de l'association, qui continue de favoriser une alimentation juste, savoureuse et diversifiée pour tous. Plongée dans les coulisses de Refugee Food.

**La matinée est déjà bien avancée lorsqu'Antoine, cuisinier à la Cité de Refuge, goûte et assaisonne un colombo de lieu noir aux petits légumes rôtis dont les saveurs épicées emplissent la cuisine.**

À ses côtés, sanglé-es dans de longs tabliers noirs aux couleurs de Refugee Food, des réfugié-es en insertion dressent de leurs doigts agiles des pièces cocktail qui s'apprentent à partir pour un événement. Ils et elles s'appellent Nabintou, Mohamad, Tshering, pour ne citer qu'une partie des brigades en insertion à Refugee Food.

« Ce matin on a cuisiné pour la Cité de Refuge, on termine l'activité traiteur et on enchaînera cet après-midi avec l'aide alimentaire », explique la seconde, Lydie, en rajustant ses cheveux châtain sous son bandana. Il n'est pas midi lorsque la silhouette d'Amadou surgit dans les cuisines. Cet ancien exilé de Guinée Conakry arrive tout juste de Rungis avec des cageots de fruits et légumes invendus récupérés par le réseau d'épicerie solidaires Andes : une montagne de pommes du Val de Loire, de céleris-raves des Hauts-de-France, de briques de lait des Ardennes, de bananes bio et équitables. De quoi occuper les bénévoles qui, à partir de 15h, viendront prêter main-forte pour l'aide alimentaire. Chaque jour, ce sont près de 500 à 1 000 repas complets, savoureux et équilibrés que Refugee Food cuisine et qui seront distribués aux Soupes de Nuit par l'Armée du Salut, à la Mairie de Paris par La Chorba, aux Amarres par l'association Aurore.

## DÉJEUNER À LA CITÉ DE REFUGE

Avant cela, il faut assurer le service du midi pour les 160 résident.es de la Cité de Refuge. En 2023, Refugee Food a pris les rênes de la cantine de ce centre d'hébergement de l'Armée du Salut construit par Le Corbusier en 1933. Le soleil est déjà haut dans le ciel lorsque les premier-es résident-es s'avancent vers le self. En entrée, ce jour-là : des raviolis tibétains Momo sauce soja ou des bricks de thon parsemés d'herbes fraîches ; en plat, le colombo de lieu noir qui mijotait plus tôt en cuisine accompagné d'un riz créole ; et en dessert, une compote de pomme et de poire surmontée d'un crumble à la cardamome. « Nous apportons le même amour, le même soin et la même magie que dans un restaurant pour confectionner des repas qui réchauffent les corps et les âmes », souligne le chef d'orchestre des cuisines



© ANNE-CLAIRE HÉRAUD

de Refugee Food, Harouna Sow, apatride né aux confins du Mali, de la Mauritanie et du Sénégal.

## CUISINER POUR RETISSER LES LIENS ROMPUS PAR L'EXIL

Il est ensuite temps de prendre la direction de Ground Control, une ancienne gare de tri postal près de la Gare de Lyon. Refugee Food y gère La Résidence, un des comptoirs de ce tiers-lieu. En cuisine, des réfugiés salariés en insertion s'activent sous le regard bienveillant de leur chef formateur Haitham. Qu'ils aient fui la misère, la guerre ou les persécutions, tous sont là pour s'inventer un nouveau chemin de vie. Dans leur besace, les recettes emblématiques de leur pays viennent mériter la carte de La Résidence : des falafels de Syrie aux *pakoros* du Bangladesh en passant par le mafé végétarien d'Afrique de l'Ouest. « Il n'y a pas mieux que la cuisine pour retisser les liens rompus par l'exil », explique Haitham de sa voix douce et chaude. Dans son

regard se lisent la fierté et la dignité de l'ancien réfugié syrien qui peut, à son tour, faire sa part. La mission que s'est donnée Refugee Food ne s'arrête pas là. L'association est aussi un tremplin pour les membres de sa brigade, car ils ne sont là que pour six mois à deux ans. À la manœuvre, Olga, originaire d'Ukraine, qui leur dispense des cours de français. Mais aussi Chloé, Sarah et Manon, toutes trois travailleuses sociales, qui sont là autant pour lever les freins à l'emploi que pour affiner les projets professionnels. « On les aide à confirmer leur ambition afin qu'ils aient une idée non fantasmée de leur futur emploi », souligne Chloé.

## ATELIERS ET REPAS PARTAGÉS

La journée se termine, il est temps d'aller voir ce qui se trame à La Cantine des Arbustes, dans le 14<sup>e</sup> arrondissement, où se côtoient à l'heure du déjeuner, depuis deux ans, les gens du quartier et des bénéficiaires des minima sociaux. Tous et toutes mangent la même chose, à la même table, mais pas au même prix.

Après le service, deux fois par semaine, des chef-fes bénévoles viennent à tour de rôle animer des ateliers de cuisine pour des personnes en situation de précarité vivant en hôtels sociaux. À terme, l'association envisage de partager la cuisine professionnelle tout équipée avec des associations de quartier, comme elle le fait déjà à la Cité de Refuge. Enfin, Refugee Food, c'est aussi tout un tas d'activités organisées hors les murs pour changer le regard porté sur les exilé-es. C'est le cas des journées pédagogiques dans les collèges, animées par Pauline, à Tours. Mais aussi du Refugee Food Festival, dont la neuvième édition se tiendra du 4 au 24 juin. L'idée est la même : sensibiliser les gens à l'accueil des personnes exilées. Une condition indispensable au bien-être de nos démocraties. Géraldine Meignan

## HAROUNA SOW Paris, France

# « IL Y A TOUJOURS UNE PART POUR UNE PERSONNE DANS LE BESOIN »

**Harouna Sow, aujourd'hui chef cuisinier de Refugee Food et porteur de la flamme olympique, raconte sa vision de la précarité alimentaire en tant qu'aidé et aidant.**

« Lorsque je suis arrivé, en 2012, j'avais du mal à subvenir à mes besoins. Je me suis tourné vers des associations pour un peu plus de réconfort, de l'aide administrative et trouver de quoi manger. Je suis un talibé, c'est-à-dire un élève d'école coranique. Entre mes 7 ans et mes 12 ans, j'étudiais loin de ma famille et nous faisons l'aumône pour manger. Ça ne me choquait pas de demander à nouveau de l'aide pour me nourrir. Mais j'ai été déçu de ne pas recevoir la même alimentation que les personnes qui ne sont pas dans le besoin.

Au Mali, c'est la même alimentation pour tous. Dans la marmite de ma mère, il y a toujours une part pour la personne qui n'a pas de quoi manger. Autre choc culturel, à l'époque je ne comprenais pas pourquoi il fallait que je sale et poivre moi-même mes plats, ou que j'ajoute du ketchup. Chez nous, les plats sont mijotés et cuisinés d'un seul tenant. C'est une façon d'accueillir les gens. En France, la nourriture me paraissait froide, dure, avec une odeur bizarre. Mais ma mère m'a assuré qu'il existait une bonne cuisine dans ce pays!

Quand j'ai obtenu l'asile, j'ai voulu faire une formation de cuisinier pour manger à ma faim et pouvoir payer

mon loyer. Lors de mon apprentissage, j'ai enfin compris la différence entre la cuisine populaire, que chacun-e ajuste à son goût en ajoutant du sel et du poivre, et la cuisine d'expérience, qui est servie telle quelle. Je me suis alors fixé un principe: toujours aller au bout du plat. Personne ne devrait avoir à ajouter quelque ingrédient que ce soit. Pour moi, l'essence de l'accueil est là!

J'ai travaillé sept ans dans de grands restaurants et en parallèle, j'étais bénévole dans des associations comme Les Restos du cœur. Je voyais sur les visages des bénéficiaires exactement ce que j'avais pu ressentir à l'époque où j'étais à leur place. Comment peut-on continuer à donner de la nourriture comme ça?!

Mais j'avais besoin de stabiliser ma situation avant de les aider. Le vrai déclic a eu lieu en 2019, au Refettorio: on a servi 100 personnes, et il n'y avait ni sel ni poivre sur la table! Pour moi, c'était un signe. Les plats étaient cuisinés jusqu'au bout. C'était ça que je voulais faire. Aujourd'hui, avec une équipe de 19 cuisinier-es, on travaille pour nourrir à minima 800 personnes par jour, c'est le nombre d'habitants du village de ma mère. On utilise des invendus, mais aussi des produits de saison achetés pour le service traiteur de Refugee Food.

Notre priorité est l'aide alimentaire. Pas besoin d'ajouter ni sel ni poivre: chaque personne est considérée. »

Propos recueillis par Marie Aline

# L'Hospice général



© OLIVIER VOGEL/SANG

**Fondé en 1535, l'Hospice général est d'abord connu sous le nom d'Hôpital général.**

À l'époque, l'assistance de l'institution est dictée par l'idéal de charité chrétienne. L'Hôpital général conditionne ainsi son aide à la dévotion et à la moralité de ses bénéficiaires, dont les profils sont très divers: orphelin-es, personnes âgées, personnes en situation de handicap, réfugié-es pour cause de religion. Au XIX<sup>e</sup> siècle, il change de nom et devient l'Hospice général. Il place tous-tes les Genevois-es sur un pied d'égalité. L'Église réformée y tient toutefois encore un rôle prédominant.

Aujourd'hui, notre institution est mandatée par l'État de Genève qui l'a investie d'une triple mission: œuvrer pour l'action sociale en distribuant une aide financière et en proposant un accompagnement adapté à celles et ceux qui en ont besoin; accueillir, héberger et intégrer les demandeur-euses d'asile attribué-es à Genève par la Confédération; lutter contre l'isolement des seniors.

Fin 2023, nous venons en aide à près de 40 000 personnes: environ 30 000 accompagnées par l'aide sociale et quelque 10 000 requérant-es d'asile et réfugié-es.

Présente dans une soixantaine de lieux –essentiellement des centres d'action sociale et des centres d'hébergement collectif– sur tout le territoire du canton, notre institution a pour objectif que chacun-e trouve sa place dans la communauté genevoise et puisse y apporter sa contribution.

**Les partenaires du Refugee Food Festival genevois et de l'Hospice général**

Laboratoire et restaurant de formation à destination des personnes réfugiées, Cuisine Lab accompagne le Refugee Food Festival et l'Hospice général à travers une collaboration à quatre mains au Bistrot du Lion d'or: une de leurs cheffes, en cours de formation professionnelle, y sera à l'œuvre, le mardi 11 juin. La collaboration se poursuivra dans le courant de l'année.

Alter Start Food, qui se définit comme un tremplin culinaire et solidaire d'accompagnement de micro-entrepreneur-euses issus de la migration, accompagnera lui aussi les cuisinier-es du festival souhaitant créer leur entreprise. La collaboration se poursuivra sur le long terme.

© ANNE-CLAIRE HÉRAUD





© COLINE CIAIS-SOULHAT

## « HOME »

Nul ne part de chez soi à moins que chez soi ne soit la gueule d'un requin. Tu ne cours à la frontière que si tu vois la ville entière y courir aussi. Ce garçon de ton école, qui t'embrassait à t'étourdir derrière la vieille usine d'étain, trimballe un fusil plus grand que lui. Tu ne pars de chez toi que quand chez toi ne veut plus de toi.

Nul ne part de chez soi à moins que chez soi ne soit qui te chasse. Jamais tu n'aurais imaginé faire ça, et quand tu le fais, tu emportes ton hymne au creux de ton souffle, et tu attends les toilettes de l'aéroport pour déchirer ton passeport et l'avalier, et chaque funeste bouchée te dire que tu ne reviendras pas.

Nul ne pousse ses enfants sur un bateau, à moins que l'eau ne soit plus sûre que la terre. Nul ne choisit de passer des jours et des nuits dans le ventre d'un camion, à moins que les kilomètres parcourus ne signifient plus qu'un voyage.

(...)

Les insultes à avaler c'est plus facile que retrouver le corps de ton enfant parmi les gravats.

Je veux rentrer chez moi, mais chez moi c'est la gueule d'un requin. Chez moi c'est le canon d'un fusil. Nul ne part de chez soi à moins que chez soi ne soit qui te chasse au rivage. Nul ne part de chez soi, tant que chez soi n'est pas une voix à l'oreille qui dit *–pars, cours, va. Je ne sais pas ce que je suis devenue.*

Extrait de *Home* de Warsan Shire

*Bénie soit cette enfant qu'une voix dans sa tête a fait grandir*

Traduit de l'anglais en français par Sika Fakambi

© Éditions GLOBE, 2023

## Le temps de l'action

Il n'y a pas de petits gestes, il n'y a que de grands engagements. Voici plusieurs façons de comprendre et d'agir en faveur des personnes qui ont trouvé refuge en Suisse.

### **Vous avez... cinq minutes.**

S'engager, c'est aider à porter un message. Contribuez à donner plus d'écho aux missions de Refugee Food et de l'Hospice général en nous suivant sur les réseaux sociaux (@refugeefood et @hospice\_general sur Instagram; @hospice general sur Facebook et LinkedIn) et en relayant nos messages. En seulement quelques clics, vous pouvez soutenir un projet particulier sur nos sites respectifs ([refugee-food.org/donshg.ch](http://refugee-food.org/donshg.ch)).

### **Vous avez... 30 minutes.**

Créée en 2022, l'association Rookie Slash promeut l'intégration des jeunes réfugié-es et requérant-es d'asile en les initiant à des sports portant des valeurs positives d'inclusion et de solidarité : skateboard, escalade de bloc, plongeon, slackline, ski et snowboard. L'offre de cours est variée, couvre toutes les saisons et s'adresse aussi bien aux filles qu'aux garçons. Rookie Slash veille par ailleurs à engager une coach pour dispenser les cours où des filles sont présentes. Vous pouvez contacter Rookie Slash à [info@rookieslash.org](mailto:info@rookieslash.org) et les soutenir en faisant un don à CH58 0900 0000 1588 6638 1 (IBAN).

### **Vous avez... une demi-journée.**

Venez participer à un atelier de cuisine

animé par un-e cuisinier-e réfugié-e (retrouvez sur notre site les prochaines dates)! À Paris, Lyon et Strasbourg, participez à des ateliers animés par Kabubu, association ayant pour objectif de favoriser l'inclusion sociale et professionnelle des personnes exilées grâce aux valeurs fédératrices du sport.

### **Vous avez... une journée ou plus.**

Chaussez vos baskets à l'occasion de la **Together Run**, le dimanche 16 juin dès 9h, au parc des Evaux. Une course à pied populaire pour célébrer la journée internationale des réfugié-es (inscription sur [togetherun.ch](http://togetherun.ch)). Rejoignez-nous à l'édition genevoise de la **Fête de la musique**, du vendredi 21 au dimanche 23 juin. L'Hospice général et l'association Exodus-Genève – qui contribue à l'intégration des personnes réfugiées dans le canton – sont partenaires du restaurant éphémère de la manifestation : une dizaine de personnes réfugiées s'activeront en cuisine et sept autres s'occuperont du service. Elles proposeront des plats d'influence orientale concoctés avec des produits locaux et de saison. Une trentaine de personnes issues de l'asile œuvreront par ailleurs à la logistique, à la sécurité et au montage-démontage.

**LA GAZETTE** Une publication de Refugee Food (FOOD SWEET FOOD, [hello@refugee-food.org](mailto:hello@refugee-food.org)) **ONT PARTICIPÉ À CE NUMÉRO** Jean Aubertin, Barcardier, Aude Cabau, Caroll-Ann Cadoux, François Chamorel, Coline Ciais-Soulhat, Mehdi Djaoud, Mahka Eslami, Ruslan Fedorishyn, Christophe Girod, Mark Henley, Anne-Claire Héraud, Farah Keram, Maryam Levy, Marine Mandrila, Géraldine Meignan, Michael Mendes, Benjamin Michallet, Justine Nerini, Jennifer Ng Chin Yue, Fabien Pallueau, Laurène Petit, Salomé Riffault, Clémence Sahuc, Warsan Shire, Matthieu Tardis, Zazie Tavitian, Toques en stock, Anne Turrettini, Olivier Vogelsang, David Wagnières. **REMERCIEMENTS** L'agence Les Digitalistes a conçu et coordonné l'ensemble de cette Gazette, et nous remercions chaleureusement Boris Coridian, Mathilde Costes, Marie Aline, Virginie Oudard, Charlie Duez, Muriel Foenkinos et Compos Juliot pour leur engagement à nos côtés. Le Refugee Food Festival 2024 est soutenu par : Atout France, Département Ille-et-Vilaine, Fondation Arsène, Fondation RSM, Groupe Bertrand, Hospice général, Malongo, Métropole de Montpellier, Préfecture Ile-de-France (DRIEETS), Région Bourgogne-Franche-Comté & Agence Française de Développement & Bourgogne Franche-Comté International, Région Bretagne, Région Centre-Val-de-Loire, Ville de Bordeaux, Ville de Dijon, Ville de Lille, Ville de Marseille, Ville de Tours, Ville et Métropole de Rennes, Ville et Métropole de Lyon, Ville et Métropole de Nantes. **IMPRESSION** DEJA LINK (19/27, rue des Huleux – ZA La Cerisaie – 93240 Stains). Merci à Loïc Olivier. Ne pas jeter sur la voie publique.