

LA GAZETTE

ÉDITION 2025

#06

À EMPORTER ET À FEUILLETER SANS MODÉRATION

Refugee* FOOD

édito

10 ans que nous défendons, avec des centaines de bénévoles, de cuisinières, de cuisiniers et de partenaires, une idée simple et pourtant toujours d'actualité : celle d'un monde plus juste, plus ouvert, plus accueillant. Dix ans tournés vers l'action – le développement du Refugee Food Festival dans 12 villes de France, d'une école de cuisine dédiée aux personnes réfugiées, d'une entreprise d'insertion qui porte trois restaurants et cantines solidaires à Paris et un service traiteur, des centaines de milliers de repas savoureux distribués aux plus fragiles, une flamme olympique brandie par Harouna Sow l'été dernier – et au service d'une mission : faire de l'hospitalité un levier de justice, de réparation et d'inclusion. Pour cet anniversaire symbolique, nous avons souhaité associer deux personnalités flamboyantes et profondément engagées : la cheffe étoilée Georgiana Viou et le dramaturge Alexis Michalik, qui portent au quotidien les valeurs que nous défendons. Cette gazette est une invitation à réfléchir à notre rapport à l'autre. L'hospitalité y est explorée sous toutes ses formes : celle qu'on offre, celle qu'on reçoit, celle qui traverse les siècles et les cultures. Merci d'être là, depuis 10 ans, depuis 10 jours ou 10 minutes. Bonne lecture!

Marine Mandrila, cofondatrice de Refugee Food



© MICHAEL MENDES

sommaire

02

10 ans déjà! L'histoire de Refugee Food pour appréhender l'engagement de demain.

04

Cartes sur table. Quand la cuisine raconte le chemin de personnes réfugiées.

08

Menus bonheurs. L'illustratrice Laura Daniel rencontre les bénéficiaires de l'aide alimentaire.

10

Être bénévole. Portraits de personnes engagées à toutes les sauces!

11

L'hospitalité. Une nouvelle définition réfléchie par la philosophe Claire Marin et Refugee Food.

12

Sur le pouce. Une sélection aux petits oignons pour nourrir l'esprit.

10 ans déjà!

Refugee Food célèbre un engagement sans faille marqué par des actions qui nourrissent nos missions à venir. Retour sur les événements fondateurs de ces 10 dernières années.

2016

De retour de voyages culinaires à travers 18 pays, deux citoyens parisiens, Marine Mandrila et Louis Martin, décident de s'engager pour l'accueil des réfugiés, dans un contexte bouleversant de « crise migratoire ».

Forts de l'hospitalité qu'ils ont reçue partout dans le monde, ils ont l'idée de créer un festival culinaire pour rassembler les citoyens parisiens autour de la table et les sensibiliser à la situation des personnes réfugiées : c'est la naissance du Refugee Food Festival et du projet associatif qui le porte.

10 restaurants de tous horizons participent à cette première édition, en juin 2016, à Paris.

2017

Pour sa deuxième édition, le festival, soutenu par le HCR (Agence des Nations unies pour les réfugiés), se déploie dans 11 villes européennes: Amsterdam, Athènes, Bordeaux, Bruxelles, Florence, Genève, Lille, Lyon, Madrid, Marseille, Paris. Il est porté par des citoyens bénévoles.



© BEA UHART

2018

Refugee Food ouvre son premier comptoir food! La Résidence, à Ground Control (Paris 12^e), accueille des réfugiés en résidence culinaire avant qu'ils lancent leur propre restaurant. Nabil Attard sera le premier d'entre eux et ouvrira avec succès Närenj, à Orléans. Suivront Magda Gegenava, Haitham Karajay et Harouna Sow. L'association lance également son service traiteur avec un premier événement pour Kenzo. Aux manettes, le chef syrien Mohammad Elkhaldy, lors de la Fashion Week de 2018.



© MICHAEL MENDES

2019

« J'ai aimé la petite famille qu'on a formée, un moteur pour étudier. »

Leopoldine Techekouen, cuisinière en formation

La formation SÉSAME ouvre ses portes aux personnes réfugiées désireuses d'apprendre le métier de commis de cuisine. En partenariat avec AKTO et le ministère du Travail, ce programme est la première étape vers la création d'un organisme de formation pour Refugee Food. D'autres programmes ont vu le jour depuis – ROMARIN et TOURNESOL : grâce à ces formations, qui incluent l'apprentissage du français, 370 personnes réfugiées ont été formées et environ 75 % d'entre elles ont fait de la cuisine leur métier. Le Refugee Food Festival devient un événement clé de la scène gastronomique et remporte le prix de l'« Événement de l'année 2019 » aux World Restaurant Awards. Cette reconnaissance se traduit par des collaborations marquantes, comme avec la famille Troisgros, à Roanne, et la famille Reullinger, qui a créé un mélange unique d'épices zaatar avec le chef syrien Mohammad Elkhaldy, soutenu par Refugee Food.

2021

Suite à une expérimentation avec le HCR, Refugee Food déploie à Marseille, auprès de collégiens, un programme de sensibilisation (témoignages, ateliers de cuisine, ateliers philo...) aux enjeux de l'exil, de l'accueil et de l'hospitalité, grâce à la cuisine. Le Goût des Autres est né.

Un élève de 13 ans, à propos d'un cuisinier réfugié :

« Nabil c'est un chevalier, il a traversé les océans pour venir jusqu'à nous. »

Grâce au programme d'aide alimentaire, 125 repas étaient distribués chaque jour dans Paris en 2020. Aujourd'hui, ce sont 500 repas par jour.

2020

Le Covid pousse Refugee Food à s'impliquer dans l'aide alimentaire. Elle est orchestrée par le chef Harouna Sow avec l'aide de centaines de bénévoles et un collectif d'associations. Refugee Food produit plus de 40 000 repas pendant les confinements successifs. Suite à la prise de Kaboul, Refugee Food organise des dîners caritatifs et des actions de sensibilisation pour soutenir les évacués afghans, produisant par ailleurs pour eux des repas respectant leurs habitudes alimentaires tout en mobilisant la société civile pour défendre une hospitalité renouvelée. Aujourd'hui, la brigade de cuisiniers en insertion de Refugee Food continue de produire plus de 500 repas par jour, soit plus de quatre fois plus qu'en 2020. Ils sont distribués, à Paris, à des personnes dans le besoin.



© MAHKA ESLAMI

2022

La Cantine des Arbustes, tiers-lieu d'aide alimentaire solidaire et joyeux, ouvre dans le 14^e arrondissement de Paris. Pour ce deuxième lieu Refugee Food, les tarifs sont établis selon les ressources de chacun, mais la même cuisine juste, savoureuse et équilibrée est servie à tous, par une brigade de cuisiniers réfugiés en insertion. Près de 20 000

repas y ont été servis en 2024, dont 64 % gratuitement. Par ailleurs, de grands banquets solidaires ponctuent cette année marquée par l'invasion russe en Ukraine. Côté paillettes, Harouna Sow et son équipe montent sur la Grande Scène d'Omnivore et Marine Mandrila reçoit le Prix François Rabelais au nom de Refugee Food.

« J'adore cet endroit. Je mange bien, les équipes sont sympas et sérieuses! »

Hassan, bénéficiaire des repas gratuits, accompagné par l'association La Chorba



© ANNE-CLAIRE HÉRAUD

2023



© ANNE-CLAIRE HÉRAUD

La brigade Refugee Food reprend les fourneaux de la Cité de Refuge, centre d'hébergement de la Fondation de l'Armée du Salut et y installe sa cuisine centrale. Chaque jour, 700 repas en moyenne y sont mijotés. Ils sont destinés à la restauration des résidents sur place, à l'aide alimentaire servie hors les murs et aux prestations traiteur.

2024

Harouna Sow porte la flamme olympique à Paris, le 14 juillet, une consécration pour ce flamboyant ambassadeur de Refugee Food qui célèbre alors les valeurs d'excellence, d'humanisme et d'hospitalité. Par ailleurs, La Cantine des Arbustes ouvre une cuisine partagée destinée aux familles vivant en hôtels sociaux.



© MICHAEL MENDES

En 2024, 34 cuisiniers réfugiés en insertion ont été formés au sein de la brigade Refugee Food.

2025

Refugee Food célèbre la 10^e édition de son festival, qui a lieu dans 12 villes. Il est marrainé par la cheffe étoilée Georgiana Viou et parrainé par le dramaturge Alexis Michalk, auteur de la pièce *Passeport*.

« Nous abordons l'avenir avec la même détermination afin que chacun trouve sa place, autour de la table. »

Marine Mandrila

« Notre action sera plus nécessaire que jamais. »

Demain se cuisine aujourd'hui



© ELISE AUGUSTYNIEN

Au cours des 10 dernières années, nous n'avons cessé de croire que la cuisine peut changer les regards, tisser et renforcer des liens, ouvrir des chemins. Dix années à défricher, expérimenter, se régaler. À révéler des talents, faire rayonner des cultures encore trop peu visibles et démontrer que la formation et l'accès à l'emploi sont essentiels dans un parcours d'accueil. Dix années à défendre l'idée que la table est un lieu d'ouverture, de partage et de dignité. Avec une énergie intarissable, nous avons construit un projet aux dimensions multiples, vivant, qui tente de répondre aux grands enjeux de notre époque : l'accueil et l'inclusion socioprofessionnelle des personnes exilées, le renforcement du lien social, et la lutte contre la précarité alimentaire. Le projet Refugee Food a évolué dans un monde chaque jour plus chaoté, où les équilibres vacillent, où l'exil s'impose sur tous les continents : en avril 2024, le HCR comptait 120 millions de personnes déplacées de force dans le monde (rapport Tendances mondiales de l'Agence des Nations Unies pour les réfugiés). Personne ne sait de quoi seront faites les 10 prochaines années. Mais une chose est sûre : notre action, elle, sera plus nécessaire que jamais. Nous travaillons aujourd'hui à l'ouverture d'un lieu à Paris – une école, ouverte sur la ville, un espace d'apprentissage, de transmission, de création qui nous ancrera encore davantage dans le paysage social, culturel et culinaire. Nous œuvrons aussi à développer le festival dans les territoires : en périphérie des grandes villes, en zones rurales, là où les occasions de rencontre sont plus rares, mais tout aussi essentielles. Nous avons l'ambition d'essaimer le modèle de restauration sociale que nous expérimentons depuis plusieurs années, à La Cantine des Arbustes, à la Cité de Refuge. Des cantines ouvertes à toutes et à tous, qui mêlent publics précaires et habitants du quartier, cuisines solidaires et cuisine du quotidien. Des lieux où la mixité sociale se vit, à table, simplement. Nous sommes déterminés à rester exigeants, à tisser des alliances avec celles et ceux qui partagent notre vision. Car nous ne sommes pas seuls à croire que l'hospitalité peut être un levier de justice, de réparation, de transformation. Notre énergie reste intacte, nourrie par les rencontres, la résilience de celles et ceux qui ont dû tout quitter pour recommencer ailleurs, et la force d'un collectif qui croit à un monde plus juste. Marine Mandrila et Louis Martin, cofondateurs de Refugee Food.

Cartes sur table

Toutes les personnes qui témoignent dans ces pages ont traversé épreuves et frontières pour trouver la stabilité malgré l'exil. Au bout du chemin : la joie et une forme de sérénité en cuisinant et en partageant leur expérience avec d'autres. Portraits.

FATEMA AFZALI Tours, France – Afghanistan « LA CUISINE, C'EST UN ART. ÇA REND HEUREUX. »

On lit l'histoire de la grande Perse dans ses yeux noirs. L'Afghanistan, terre d'échanges, mêle racines d'Asie, du Moyen-Orient et d'Europe. Fatema, originaire de Bamian et arrivée en France en 2021, parle déjà bien le français. Elle raconte : « Nous avons été contactés, il fallait être prêts à partir immédiatement. » Après un séjour au Qatar, elle arrive en France pendant le Covid, confinée trois semaines dans une chambre. Fatema découvre la cuisine française – moins épicée, un contraste avec les saveurs de son pays. Elle se rappelle les bolanis (pains farcis), les mantos (raviolis farcis) de sa mère, et regrette de ne pas avoir plus cuisiné avec elle. « Ma maman m'a écartée des fourneaux, je devais me concentrer sur mes études. » À ce moment-là, l'interdiction d'école pour les filles semblait impossible. Et pourtant... Fatema commence à cuisiner pour surmonter la douleur, invente, crée et retrouve goût à la vie. Aujourd'hui, elle affirme : « Quand je cuisine, je me sens bien. C'est un art. Ça rend heureux. » En janvier 2024, elle rencontre Pauline Carasco au centre Coallia. « Fatema, c'est un coup de cœur », confie la chargée de projet pour le Refugee Food Festival. La cuisinière a participé à la deuxième édition tourangelle du Festival, en juin 2024, au restaurant Chai Max. « Ça a été une expérience riche et inoubliable. » Fatema y a proposé des plats afghans, comme le bolani, et a reçu des félicitations : « C'était la première fois que je préparais à manger pour des inconnus, j'étais fière de faire découvrir les saveurs de mon pays. » Elle rêve de se spécialiser en pâtisserie, intéressée par le dressage et le message que transmet un plat. Fatema ne se laisse ni abattre ni envahir par la colère, elle se bat pour des projets, des idées et pour une vie plus heureuse. « Je sais où je vais », dit-elle. Un jour, la porte de son restaurant s'ouvra, offrant une véritable expérience culinaire, une porte ouverte sur la Perse. Pauline Carasco et Ronan Briant

CV CULINAIRE

PLAT SIGNATURE /

« Le kabuli, un plat afghan qui me rappelle mon enfance. Chaque étape de sa préparation doit être réalisée avec précision. Le cuisiner me permet de partager ma culture et me procure une grande fierté. »

PREMIER SOUVENIR GUSTATIF DE LA FRANCE /

« La purée de pommes de terre au beurre. Au début, je n'ai pas du tout aimé ! Chez moi, les pommes de terre ne sont pas préparées ainsi. Je ne comprenais pas pourquoi les écraser ! Le goût du beurre, si présent, m'était étrange. Mais avec le temps, j'ai appris à apprécier cette simplicité. »

PROJET PROFESSIONNEL /

Actuellement à l'École de la 2^e chance (E2C) de Paris, elle découvre tous les aspects du métier. Fatema développe une passion pour les desserts. Son objectif est d'ouvrir un restaurant de spécialités afghanes, mélangeant produits du terroir et saveurs de son pays. Elle dit en riant : « J'ai hâte de trouver un lieu où je pourrai m'exprimer pleinement et faire découvrir les saveurs de mon enfance. »



© GABRIEL BOUHATOUS



© GABRIEL BOUHATOUS



REFUGEE FOOD FESTIVAL FÊTE SES 10 ANS!

À l'occasion de cette édition anniversaire, Refugee Food a traversé les frontières en organisant un week-end inaugural inédit, les 10 et 11 mai, entre Nice et Bordighera, une ville emblématique entre l'Italie et la France, sur le chemin de l'exil de nombreuses personnes réfugiées. Ce grand banquet a marqué une décennie d'engagements et de rencontres culinaires autour des cuisiniers et cuisinières réfugiés, et donné un avant-goût de celles à venir. Convaincu que la table est un puissant espace de partage, de plaisir et de dialogue, le Refugee Food Festival multiplie depuis 10 ans les occasions de rencontre. Près de 500 établissements, parmi lesquels ceux de chefs emblématiques, ont ouvert leurs portes à plus de 400 cuisiniers réfugiés. Né de la collaboration entre chefs, artisans et cuisiniers réfugiés, le festival fait émerger des menus inédits, mêlant les patrimoines culinaires. Il constitue aussi un véritable tremplin professionnel : 72 % des cuisiniers du festival ont accédé à au moins une opportunité professionnelle et certains ont, depuis, lancé leur propre restaurant. Pour cette édition anniversaire, gastronomie et culture s'entrelacent : théâtre, littérature, musique, peinture et bien d'autres formes artistiques viendront enrichir cette célébration de la diversité. Cette année, du 8 au 29 juin, 12 villes de France – Bordeaux, Dijon, Lille, Lyon, Marseille, Nantes, Nice, Paris, Rennes, Tours, et pour la première fois, Rouen et Toulouse – créent avec le festival des espaces d'accueil et d'expression de l'hospitalité.

CV CULINAIRE

PLAT SIGNATURE /

Le frikkeh aux légumes de saison rôtis, labneh au zaatar et crudités, qui était à la carte de La Résidence en 2019. Son ingrédient principal, le frikkeh, est issu d'une technique moyen-orientale ancestrale, où les champs étaient brûlés afin de récupérer le blé immature, ce qui lui donne son goût légèrement fumé. Savoureux et sain, ce plat traverse les traditions et les continents.

PREMIER SOUVENIR GUSTATIF DE LA FRANCE /

« Un croissant acheté près des Champs-Élysées. J'étais persuadé que c'était forcément là que j'allais dénicher le meilleur. Depuis, à chaque fois que je teste une nouvelle boulangerie, le croissant est mon point de repère ! »

PROJET PROFESSIONNEL /

« Que ce soit un falafel, un chich taouk ou un croque-monsieur, le sandwich est mon plat préféré, avec un univers infini à explorer... D'où mon envie d'ouvrir une boulangerie-restaurant où les pains et tout le reste seraient réalisés sur place, pour proposer une street food vraiment cuisinée. Je commence d'ailleurs bientôt une formation en boulangerie ! »



© ELISE AUGUSTYNIEN

HAITHAM KARAJAY Paris, France – Syrie « LA CUISINE D'ICI, C'EST CELLE D'UN SEXTET... JE SUIS PLUS DANS L'IMPROVISATION JAZZ. »

« **Faut qu'on reparle des momos aux champignons !** » lance Haitham à Tsering, réfugié tibétain en insertion à La Résidence de Refugee Food, à Paris. En trois ans, Haitham Karajay y a formé plus de 20 cuisiniers, orchestrant une brigade internationale capable de « sortir 250 couverts sans flancher ». Pourtant, à son arrivée de Damas, en 2015, il avoue « n'avoir presque jamais cuisiné. À Paris, c'est devenu nécessaire : manger dehors coûte cher. Alors au lieu de devenir guide touristique – mon projet initial –, j'ai appelé ma mère pour qu'elle me partage ses recettes... » Après les tutos YouTube sur la pizza, place à la formation de Cuisine Mode d'Emploi(s), puis à la pratique à La Régalade, du chef Bruno Doucet, où il « s'imprègne de la bistronomie et apprend à aimer la tête de veau ». Pour cet ancien responsable d'achats de dessins animés pour la télévision, « la cuisine devient une langue universelle pour s'exprimer », tout comme la musique qu'il pratique. Après six mois comme chef de La Résidence, en 2019, en devenir le formateur l'oblige

à concilier rigueur technique et créativité gourmande : « la cuisine d'ici, c'est celle d'un sextet où on entend chaque cuisinier. L'oignon c'est le piano, et l'ail, c'est la basse ! Je suis plus dans l'improvisation jazz que dans le classique. » Les pakoras bengalis accueillent carottes et pois cassés, le mafé ouest-africain peut être escorté de poulet suya nigérian, « le genre de mariage qui ne peut exister qu'ici ». Le sandwich falafel, il l'aime « garni de purée de betteraves, pousses d'épinards et sauce tahini-sumac. Les Syriens me disent que ce n'est pas la version traditionnelle... », s'amuse-t-il. Un dernier tour en cuisine, au son des « à demain chef ! » qui fusent, car c'est ainsi que tous se nomment : « Soit tout le monde est responsable et donc chef de ce qu'il a à faire, soit personne ne l'est. La confiance se nourrit de l'autonomie et de la responsabilité. » Le secret d'Haitham ? Savoir mettre les cuisines et les équipes au diapason pour faire le meilleur bœuf, qu'il soit mijoté aux épices ou improvisé comme en musique. Estérelle Payany



© MICHAEL MENDES

ELMER BLANDON Paris, France – Colombie

« PEU IMPORTE LA DIFFICULTÉ DE LA ROUTE, IL Y A TOUJOURS UNE RAISON D'ALLER DE L'AVANT. »

Nous nous retrouvons dans un café du 14^e arrondissement de Paris. Sa vie se dessine dans mon cahier de notes. Et si le terme de « résilience » semble trop souvent galvaudé, ce n'est pas un abus de langage que de l'utiliser pour évoquer son histoire. À 5 ans, le petit garçon, colombien, travaille déjà. À 9 ans, il quitte une famille nombreuse dont il est le treizième enfant pour s'éloigner d'un père très violent. Il travaille alors dans une boutique de chaussures et vit seul. Il cuisine pour lui, « *des haricots, des salades et des lentilles. J'adorais les lentilles et je les adore toujours, d'ailleurs* » se rappelle-t-il. À 15 ans, le jeune homme, qui ne sait pas lire et écrire, commence les cours du soir de l'école primaire, puis secondaire. Il sera ensuite, en vrac, secrétaire dans une école, gardien d'un collège, travaillera à l'hôpital San Jorge de Pereira, puis comme vendeur dans la boutique d'un hôtel chic. Avant de monter son propre commerce de coiffeur puis d'en être chassé par des trafiquants de drogue. Arrivé à Paris en 2022, Elmer obtient le statut de réfugié et se lance dans la

formation de Refugee Food. Un lieu où il se sent bien; il loue l'humanité et la patience de ses professeurs. Après un stage chez Georgette, à Paris, il est, aujourd'hui, en stage à Antony, à la brasserie Rosalie et compte bien faire de la cuisine son nouveau métier. En juin, à l'occasion du Refugee Food Festival, il préparera son premier repas colombien dont « *chaque ingrédient, chaque préparation porte une histoire de tradition, de lutte et de passion pour la cuisine* ». Le lendemain de notre rencontre, Elmer m'a envoyé un texte qu'il a écrit en espagnol et traduit en français, il se termine ainsi: « *Je veux dire à toutes les personnes qui arrivent dans ce pays en tant que réfugiés de ne pas perdre espoir. Chaque changement est difficile, mais c'est aussi une nouvelle opportunité. Peu importe la difficulté de la route, il y a toujours une lumière, il y a toujours une main tendue, il y a toujours une raison d'aller de l'avant. Merci à Refugee Food d'avoir cru en nous. Et merci à la cuisine, qui m'a redonné la joie de vivre.* »
Zazie Tavitan



© MICHAEL MENDES



© MICHAEL MENDES

FORMER ET ACCOMPAGNER LES PERSONNES RÉFUGIÉES VERS L'EMPLOI EN RESTAURATION

Refugee Food agit pour l'insertion socioprofessionnelle des personnes réfugiées et primo-arrivantes éloignées de l'emploi en proposant des formations aux métiers de la restauration, secteur où 200 000 postes sont à pourvoir en France. Construites sur mesure pour répondre à leurs besoins, elles débutent par l'apprentissage du français, puis du métier de cuisinier avec des chefs formateurs. Elles se poursuivent avec un stage en cuisine. Dans 75 % des cas, elles aboutissent à

un emploi ou à la poursuite d'une formation diplômante. Dans le cadre de notre projet d'insertion, nous employons et accompagnons dans nos lieux de restauration et au sein de notre service traiteur des salariés avec un contrat d'insertion leur permettant de se former aux métiers de la restauration pendant une durée de quatre mois à deux ans.

Qualifiante et certifiante, la formation Tournesol prépare au métier de commis de cuisine durant six mois en s'appuyant sur un solide réseau d'acteurs engagés (partenaires privés, formateurs, experts, restaurateurs). Elle se solde par un double diplôme de français et

de cuisine. Notre ambition : étendre ce modèle dans d'autres territoires, comme c'est le cas à Marseille, depuis 2023. La préformation ROMARIN s'adresse à des personnes souhaitant découvrir les métiers de la restauration pour valider ou non un projet professionnel. Ce programme préqualifiant de trois mois inclut des cours et un accompagnement complet à l'issue duquel les bénéficiaires peuvent poursuivre une formation qualifiante, comme Tournesol, ou intégrer le monde du travail. En 2025, Refugee Food pourra former et accompagner vers l'emploi plus de 80 personnes réfugiées.



OLGA GLEKH

Professeure de FLE (Français Langue Étrangère)

« **J'étais déjà allée en France en tant que touriste. Mais revenir comme réfugiée... c'est très différent.** »

Arrivée en 2022, au début de la guerre, Olga était alors professeure de français à l'Université de Tchernihiv, en Ukraine. Alors que le conflit s'intensifie, Olga décide de quitter son pays et débarque à la Cité internationale universitaire de Paris. S'appuyant sur son expérience de professeure, elle commence à donner des cours de français aux chercheurs et aux étudiants ukrainiens admis à l'université française. Elle poursuit ensuite l'enseignement pour le programme Vitanya, porté par Refugee Food, un dispositif qui accompagne les arrivants d'Ukraine dans leur insertion professionnelle. Aujourd'hui, Olga dispense ses cours au sein du programme Tournesol de Refugee Food, qui forme les personnes réfugiées au métier de commis de cuisine. Olga a à cœur d'aider celles et ceux qui n'ont pas eu la chance de comprendre le français à leur arrivée. « *Maîtriser le français ouvre des portes, dans la vie professionnelle et quotidienne. Cela permet surtout d'exprimer ce qu'on a dans la tête.* » Pour accompagner au mieux ses élèves, Olga a adapté ses cours : « *Pour commencer, je demande de partager une bonne nouvelle. Nous avons tous des vies compliquées, et se focaliser sur un événement positif, même intime, permet de voir la vie de façon un peu plus... ensoleillée!* » Olga tire aussi beaucoup de joie à enseigner au sein de ce joyeux melting-pot où chaque apprenant arrive avec sa propre culture. À l'issue de ses formations, elle organise des repas où chacun apporte un plat de son pays. Une façon d'échanger un peu plus que des mots et de réaliser que, plus que n'importe quel autre, le langage de la cuisine est universel. Coline de Silans

© MICHAEL MENDES



RAYA ALFAROO Nantes, France – Irak

« JE ME SENS BIEN EN CUISINE. »

Raya, c'est un rayon de soleil. Elle illumine la vie de celles et ceux qu'elle croise. Arrivée à Nantes en 2018, Raya a quitté son village du sud de l'Irak, envahi par Daesh, en 2014. Un départ sans retour sous peine de risquer sa vie et celle de ses quatre enfants. La famille trouve refuge à Erbil, au nord de l'Irak. Jusqu'alors mère au foyer, Raya doit travailler pour payer le loyer, plus cher que dans son village natal. Elle trouve un emploi dans les cuisines d'un restaurant d'hôtel. Son savoir-faire lui vaut de multiples éloges. « *J'ai commencé à 17 ans. En Irak, tu dois savoir cuisiner pour ton futur mari. C'est la règle pour les filles. Moi, j'ai tout de suite aimé ça.* » Même son premier raté n'en était pas un. « *Ma mère m'avait confié la préparation du riz rouge, une recette typique. J'ai mis trop d'eau et de concentré de tomate, c'était une soupe! Ma maman m'a dit: "C'est pas beau, mais il y a du goût", se souvient-elle en plaisantant. Lorsqu'elle enfila le tablier dans le restaurant d'hôtel, ce n'est donc pas sa première fois. "Je me sentais bien en cuisine. On complimentait mes plats, ça m'a donné confiance." C'était évident de continuer à faire valser les casseroles lorsqu'elle arrive à Nantes, après quatre ans d'attente à Erbil. La joie d'être en sécurité est vite balayée par des problèmes de santé. Mais Raya s'avoue « *chanceuse d'avoir été soignée en France* ». Portée par sa force de caractère, elle combat la maladie. Déterminée à renfiler le tablier, Raya apprend le français. Fin prête, elle est embauchée par Solidarité Emploi, un restaurant d'insertion professionnelle. « *J'étais la seule étrangère, je ne parlais pas bien le français. J'ai demandé au directeur: "Pourquoi moi?" Il m'a dit qu'il avait aimé ma personnalité. Il m'a donné ma chance.* » De ce premier emploi naît l'envie de se professionnaliser. Raya intègre une formation de cuisine où elle excelle. Repérée par le restaurant d'insertion Fair-e, elle y est embauchée pour neuf mois. En juin 2024, elle participe au Refugee Food Festival et collabore aux Cadets, restaurant étoilé nantais. Le menu fait voyager les clients au septième ciel : une star est née. Alice Thierry de Ville d'Avray*

CV CULINAIRE

PLAT SIGNATURE /

Le quzi, l'un des plats les plus populaires de la cuisine irakienne. « *Je le prépare avec une côte de bœuf que je fais mariner avec du citron noir et un mélange maison de cinq épices.* » Le riz qui l'accompagne est agrémenté de cheveux d'ange croustillants.

PREMIER SOUVENIR

GUSTATIF DE LA FRANCE /

« *Une brioche aux fruits secs surmontée de grains de sucre. Je l'ai goûtée lors de ma première Fête des voisins en France. J'ai aimé la douceur de la mie et les fruits secs m'ont transportée en Irak.* »

PROJET PROFESSIONNEL /

« *J'aimerais ouvrir un restaurant, un snack ou un camion ambulancier pour faire de la cuisine franco-irakienne. Depuis que je travaille en France, j'ai découvert l'art du dressage avec des textures et des couleurs. Maintenant que je maîtrise cette technique, je souhaite sublimer les plats de mon pays. Mais dans un esprit convivial et sans chichis!* »



© EVANNE MERLE



© EVANNE MERLE

Georgiana Viou – Chapeau l'artiste!



© MAKI MANOURKIAN

Un couvre-chef(fe) vissé sur la tête et la langue pas vraiment dans sa poche, Georgiana Viou fait partie de ces personnalités qui marquent. La cheffe étoilée et marraine du cru 2025 du Refugee Food Festival vient de signer le livre *Oui Cheffe! Du Bénin à l'étoile Michelin, itinéraire d'une battante* (Michel Lafon).

Tu as quitté le Bénin à 22 ans pour venir étudier en France. Que signifie pour toi être la marraine du Refugee Food Festival au regard de ton rapport à la migration?

Soutenir le Refugee Food Festival, c'est donner à chacun la possibilité de raconter son histoire à travers un plat, une saveur ou une tradition. Parce que chaque recette nous dit quelque chose. Elle raconte l'histoire d'un pays, l'histoire d'une famille, l'histoire d'un retour de voyage, une mémoire, un parcours. La cuisine, c'est quand même l'une des rares choses qui fédère dans le monde et autour de laquelle on peut se retrouver sans forcément parler la même langue.

La mixité culturelle est-elle une chance?

Aller vers l'autre, apprendre de l'autre, c'est une immense richesse. C'est une force, d'autant plus quand c'est dans tes gènes. Mes liens au Bénin et à la France font celle que je suis aujourd'hui. J'ai aussi des origines portugaises et nigérianes, et certainement d'autres que je ne soupçonne pas! Je me suis même ajoutée une autre culture : celle de Marseille. Loin d'être un handicap, c'est ce qui me donne de la force et c'est aussi ce qui fait ma singularité.

Tu es engagée auprès du mouvement Restaure, qui souhaite assurer un environnement bienveillant dans les métiers de la restauration. Pourquoi c'est important pour toi?

Moi-même, j'ai encore beaucoup de choses à apprendre, que ce soit dans ma façon de manager, ma façon d'appréhender les relations humaines dans ce métier qui peut parfois être épuisant. Je suis audible et je trouverais dommage de ne pas utiliser cette audience pour faire passer des messages qui sont importants à mes yeux : le respect des humains, la cuisine de bon sens, la restauration responsable.

Propos recueillis par Laurène Petit

Menus bonheurs

En mars 2025, je me suis invitée dans trois lieux où Refugee Food offre une aide alimentaire, afin de rencontrer ses bénéficiaires. Cinq cents repas savoureux sont préparés chaque jour par la brigade et distribués dans de nombreux endroits. Dans cette chronique dessinée, j'ai voulu témoigner des liens créés par ce partage à table.

Textes et dessins : Laura Daniel — @laura_disegna

Mercredi 5 mars, Cité de Refuge

Le mercredi, c'est frites au menu de midi, et c'est sacré pour les résidents. Sauf qu'aujourd'hui, la friteuse est en panne, alors il a fallu improviser avec des *potatoes* maison.

Le *fish & chips* version Refugee Food est fait avec du lieu noir dans une chapelure de farine, de ras-el-hanout, de poivre, de gingembre, le tout accompagné de chou, de betterave rôtie et de salade.

C'est l'heure du déjeuner, les résidents arrivent progressivement. Il y a match de foot ce soir et cela alimente beaucoup de conversations.



filets de lieu noir

« Je vais mettre une cravate demain, pour fêter votre défaite ! » lance un résident à Michel, que je suis en train de dessiner.

« Je vais la couper ta cravate moi, tu vas voir... »

Diallo suggère à Amadou de se tailler la barbe, ce dernier répond qu'il vient de s'acheter une tondeuse, à 9,90 euros. Selon Diallo c'est trop peu cher, la qualité ne sera pas au rendez-vous. La sienne vient de chez Darty et coûte 24,90 euros.



Michel



Amadou



Diallo

Djeneba



Au début, Djeneba ne veut pas être dessinée, malgré les exhortations de ses compagnons de table. Elle finit par accepter et je me dépêche de la croquer pour ne pas abuser de sa patience. Je remarquerai, dans tous les lieux visités, que les femmes sont beaucoup plus pudiques que les hommes et acceptent moins que je les dessine. C'est d'ailleurs pour cela qu'elles sont minoritaires dans cette chronique.

Vendredi 7 mars, Cantine des Arbustes

Quand j'arrive, la brigade dirigée par Raimot est déjà en action. Tous les vendredis, c'est couscous à la cantine, et certains, comme Mustapha, viennent spécialement pour le déguster.



« Il est délicieux ce cous-cous, comme au Maroc. »

Mustapha

bouillon de tomates, cannelle et cumin



patates douces

chou

olives

carottes

pommes de terre

Vendredi 14 mars, Soupe de Nuit à Barbès

Ici, les plateaux sont servis à table par les bénévoles et on peut également prendre le repas à emporter. Mais beaucoup de bénéficiaires restent et partagent un moment ensemble.

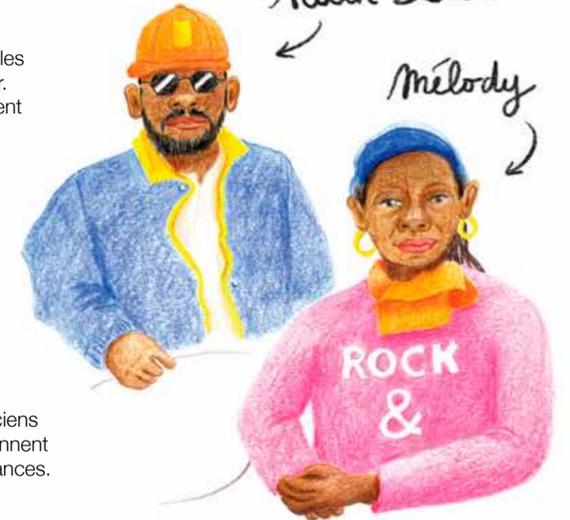
D'autant que « le froid fait son jubilé » dit une femme à table, et je trouve l'expression magnifique.



Daniel

Alain Béton

Mélody



Alain et Mélody sont un couple de musiciens en cours d'inscription à la Sacem. Ils viennent souvent dîner et retrouver des connaissances.

ragoût de légumes, haricots rouges et blancs



pain

banane

cake salé, salade, fromage et dattes pour rompre le jeûne de Ramadan

« Les dattes, c'est bon pour les yeux », m'informe une dame en train de les déguster.

Être bénévole chez nous, c'est...

Agir, partager, rire, cuisiner, s'entraider, nourrir, se nourrir et recommencer ! Trois bénévoles racontent comment ils se sont engagés auprès de Refugee Food, ce qu'ils y ont appris et pourquoi ils sont encore là.

Propos recueillis par Coline de Silans



À Nice, **Fiammetta de'Santis** met son énergie débordante au service de l'organisation du Refugee Food Festival. Qu'elle assure le suivi d'une collaboration ou d'un atelier culinaire, l'Italienne s'implique à 200 %.

Qu'est-ce qui t'a poussée à devenir bénévole pour le Refugee Food Festival ?

J'ai grandi à Vintimille, à la frontière franco-italienne. J'ai toujours été confrontée aux flux migratoires, c'est un sujet auquel je suis très sensible. Je pense qu'on est tous l'immigré de quelqu'un. Quand une amie m'a parlé de Refugee Food, je cherchais à donner plus de sens à ma vie. Je me suis tout de suite engagée comme bénévole !

Quelles sont tes missions au sein du Refugee Food Festival ?

Je voulais surtout m'impliquer dans l'accompagnement, car c'est vraiment le lien humain qui m'intéresse. L'an dernier, j'ai suivi une collab' entre la cheffe nigériane Esohe Obazee et le chef Xavier Burelle. C'était hyper-riche ! Cette année, je me suis occupée du lever de rideau qui a eu lieu à Bordighera, à côté de Vintimille. Ces villes sont des points de passage sur la route migratoire, c'est symboliquement très fort.

Qu'est-ce que cela t'apporte d'être bénévole pour le Refugee Food Festival ?

C'est une immense fierté, j'ai l'impression d'apporter ma pierre à l'édifice. M'ouvrir à ces personnes, essayer de comprendre comment je peux les aider à se sentir accueillies... Je suis très fière aussi que mes enfants assistent à cela, que je puisse leur inculquer ces valeurs de partage et de bienveillance, d'autant plus dans le contexte politique actuel !



D'origine guinéenne, **Kevin Barry** est bénévole à La Cantine de la Cité de Refuge, à Paris. Très impliqué, ce grand timide est rapidement devenu indispensable à l'équipe en charge de l'aide alimentaire.

Qu'est-ce qui t'a poussé à devenir bénévole pour Refugee Food ?

Je suis moi-même réfugié, je viens de Guinée. Il y a deux ans, mon assistante sociale m'a parlé des actions de Refugee Food. J'ai commencé comme bénévole à La Cantine de la Cité de Refuge, dans le 13^e arrondissement de Paris. J'ai trouvé la communication avec l'équipe très facile, tout le monde était très accueillant, et depuis, je n'ai pas arrêté.

Quelles sont tes missions au sein de Refugee Food ?

J'aide à la préparation des repas pour l'aide alimentaire. J'épluche des légumes, je découpe et je donne un coup de main pour le service. À la fin, j'aide à ranger, à nettoyer... Parfois, en tant que bénévole, on a la possibilité de préparer certaines de nos recettes, c'est chouette !

Qu'est-ce que cela t'apporte d'être bénévole pour Refugee Food ?

Ça m'a donné confiance en moi. Je suis assez timide, porteur d'un handicap invisible, et étranger... À La Cantine, on échange, on rencontre des personnes venues d'ailleurs. J'ose aborder les autres. Cela m'a aussi entraîné à mieux parler le français et j'ai beaucoup appris sur le milieu de la restauration. Je vais même passer mon CAP et si tout va bien, je rejoindrai l'équipe salariée de La Cantine !



Géraldine Lemoine a découvert les actions d'aide alimentaire et les programmes de formation de Refugee Food à travers la Fondation Covivio, qu'elle coprésède et qui est partenaire de l'association.

Qu'est-ce qui t'a poussée à devenir bénévole pour Refugee Food ?

J'étais déjà allée manger à La Résidence, à Ground Control, à Paris, mais je ne connaissais pas du tout les actions de Refugee Food. C'est lorsque j'ai croisé le chemin de l'association via la Fondation de mon entreprise, Covivio, que j'ai décidé de m'engager. Je trouve que la cause est belle, et les actions justes.

Quelles sont tes missions au sein de Refugee Food ?

J'ai participé à la préparation de repas pour l'aide alimentaire, à Paris. Avec la fondation de mon entreprise, nous soutenons financièrement le programme TOURNESOL de Refugee Food et nous proposons à nos collaborateurs de s'engager sur des missions comme l'aide alimentaire, par exemple.

Qu'est-ce que cela t'apporte d'être bénévole pour Refugee Food ?

Les missions d'aide alimentaire sont très concrètes et permettent de s'engager, quels que soient son profil, son âge, son parcours. On se sent utile et on est toujours très bien accueilli et accompagné. De la même façon, les rencontres avec les bénéficiaires du programme TOURNESOL sont toujours des moments riches d'échanges. Elles nous permettent de mieux comprendre le parcours de chacun et de nous ouvrir à la question de l'accueil des personnes exilées.

© DR, THOMAS LAISNE

ET SI S'ENGAGER PASSAIT D'ABORD PAR LE FAIT DE CULTIVER LA JOIE ?

Chez Refugee Food, les moments de convivialité et de partage sont au cœur de notre mission. Nous sommes convaincus que chaque cause, aussi sérieuse soit-elle, peut être menée avec réjouissance. Raison pour laquelle nous vous invitons à vous engager. Aucune action n'est trop petite, toutes sont importantes ! Nous suivre sur les réseaux sociaux et participer à amplifier la portée de nos messages, ça aide ! Et si l'appétit vient, allez plus loin : poussez la porte d'un restaurant engagé, découvrez les recettes des cuisiniers exilés, goûtez à d'autres cultures.

Si le cœur vous en dit, rejoignez nos équipes de bénévoles dans les 12 villes de France qui accueillent le festival, et à Paris, aux côtés de notre brigade, pour cuisiner des repas pour l'aide alimentaire. Depuis 10 ans, 2500 bénévoles ont accompagné avec énergie et générosité le projet Refugee Food.

Vous pouvez aussi vous rendre sur le site Jeveuxaider.gouv, qui recense les besoins d'associations partout sur le territoire.

Enfin, pensez au mécénat de compétences, à l'hébergement citoyen, à faire un don. Rendez-vous sur notre site internet pour aller plus loin. Vous aussi, cultivez la joie. Et faites vivre, avec nous, l'hospitalité au cœur de notre société.



Accueillir, c'est aimer

La question de l'hospitalité est centrale, à notre époque et dans notre engagement en tant qu'association. Mais quelle est-elle exactement ? Un principe à redéfinir ensemble.

Hospitalité, nom féminin (latin *hospitalitas*, -atis)

1. Action de recevoir et d'héberger chez soi gracieusement quelqu'un, par charité, libéralité, amitié.
2. Générosité, bienveillance, cordialité dans la manière d'accueillir et de traiter ses hôtes.
3. Asile accordé à quelqu'un, à un groupe par un pays.

Dictionnaire Larousse.

L'hospitalité ou le devoir d'abriter et de restaurer, sans réciprocité.

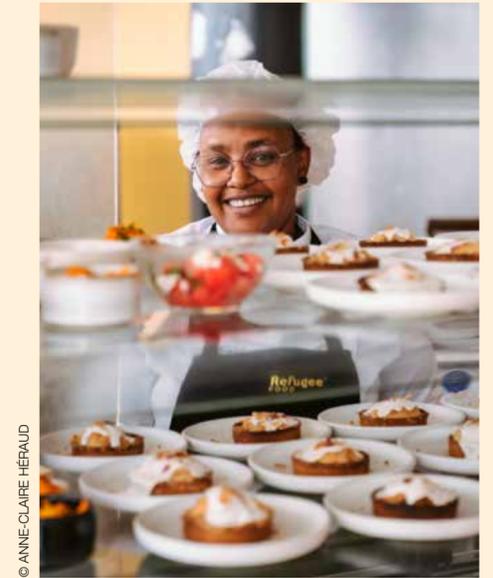
Le devoir d'hospitalité, jadis collectif et diffusé par les pratiques religieuses et sacrées, prend aujourd'hui des formes diverses. Donner le couvert et le gîte, recevoir et héberger chez soi était autrefois inscrit largement dans nos représentations collectives. Cette protection transfrontalière et universelle s'est peu à peu inscrite dans le registre étatique du droit et s'est institutionnalisée. L'hospitalité est-elle de ce fait en déclin ou simplement en mutation dans nos sociétés actuelles ? Quel est son sens face aux détrences et altérités d'ici et d'ailleurs ?

Chez les Anciens, le voyageur était accueilli et servi comme un ami, suivant les lois de l'hospitalité, considérées comme sacrées. En Grèce ancienne, l'étranger devait être attablé avant même qu'on lui demande son nom. Il recevait les présents de l'hospitalité appelés Xenia. La ritualisation des pratiques a suivi son cours, selon des logiques d'affirmation de supériorité, se renouvelant avec les

usages religieux de charité, devenant parfois conditionnelle et sélective. Si les codes sociaux de l'hospitalité d'hier sont bien différents de ceux d'aujourd'hui, son universalité et son omniprésence à travers les époques illustrent son caractère central pour faire société.

Comment nous saisissons-nous, individuellement et en tant que société, des enjeux d'accueil et d'asile des personnes dans le besoin ? L'hospitalité nous parle-t-elle encore ou est-elle ancrée collectivement dans nos représentations comme une pratique ancienne, voire dépassée ?

Dans un contexte politique et social de plus en plus polarisé, où le traitement médiatique et politique négatif de l'immigration a pris une ampleur sans précédent, et où le vivre ensemble est si souvent malmené, nous croyons plus que jamais que l'hospitalité est une valeur à chérir et à ériger en emblème contre l'hostilité. Toutes et tous concernés par une responsabilité d'accueil, nous appelons à réaliser notre pouvoir d'action et nous réapproprier la notion d'hospitalité. S'il y a mille manières de s'en emparer, chez Refugee Food, et grâce aux nombreux organismes partenaires et associations, nous travaillons à créer des espaces d'échanges et de rencontre derrière les fourneaux et autour de la table : réenchantons collectivement le monde par la cuisine et toutes les formes artistiques possibles. Valorisons les représentations joyeuses et savoureuses. Redéfinissons ce qu'est notre hospitalité.



© ANNE-CLAIRE HÉRAUD

L'élan vers l'autre

Il existe dans la langue grecque, un très beau terme qu'il serait facile d'utiliser également en français : la xénophilie, l'élan spontané vers l'autre, l'amitié comme un don. Le mot « *xenophilia* » s'inscrit fièrement sur le fronton des maisons d'hôtes des îles grecques. Accueillir l'étranger comme son égal, son frère ou son ami, tel est le sens premier de l'hospitalité.

Pourquoi ce geste est-il devenu si difficile ? Pourquoi s'est-il effacé de notre quotidien ? On sait tout ce que la nourriture dit de notre lien quasi organique à une culture. Dès les premiers moments de la vie, le corps enregistre la palette sensorielle des goûts.

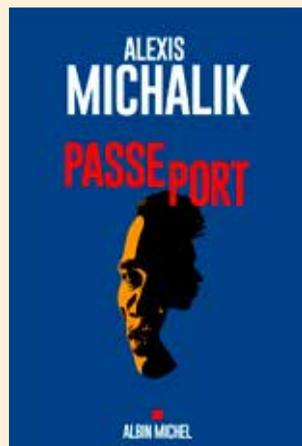
Partager un repas, c'est sans doute la façon la plus simple et la plus joyeuse d'initier l'autre à quelque chose de très intime. Le rapport à la nourriture est toujours imprégné d'émotions et de souvenirs. Chacun sa madeleine, ses pistaches ou sa fleur d'orange. Convier l'autre à partager un repas, c'est l'accueillir symboliquement dans un cercle d'amitié et de confiance, c'est transmettre par ce geste le souci que l'on a de l'autre, c'est une manière de montrer qu'il compte pour nous et qu'il a sa place à nos côtés.

Claire Marin, philosophe, à l'origine de plusieurs ouvrages qui font le lien entre vécu et philosophie, a publié, en 2022, *Être à sa place* (L'Observatoire). Elle y explore le sentiment inhérent à un déplacement forcé, la part de liberté qu'on y gagne lorsque l'on prend conscience des limites dans lesquelles nous étions emprisonnés.



© ANNE-CLAIRE HÉRAUD

Passeport



« *Ma rencontre avec Refugee Food m'a révélé à quel point "Passeport" était proche de la réalité. Les similitudes entre les actions de l'association et ma pièce de théâtre, qui illustrent combien la table peut être un terrain de luttes pour la dignité, ont naturellement guidé mon choix d'être parrain du festival 2025.* »

Alexis Michalik

Ci-après figure un extrait qui nous tient particulièrement à cœur.

JEANNE – Vous ne cuisinez pas, vous, Michel ?

MICHEL – Non. Moi j'ai travaillé toute ma vie, pour donner un toit à cette famille.

JEANNE – Ça pourrait être une passion.

MICHEL – Pas la mienne. De toute façon, les Français ne cuisinent plus, vous n'avez qu'à voir dans les restaurants : aux fourneaux, y a que des immigrés !

Petit moment de gêne.

JEANNE – Peut-être parce que c'est les seuls qui acceptent ce genre de conditions.

MICHEL – Oui. Enfin bon, du coup ils font baisser les salaires des Français.

Jeanne regarde Lucas, hésite.

JEANNE – Je sais pas si je peux me permettre de vous contredire.

MICHEL – Allez-y ! C'est un pays libre.

JEANNE – En fait je crois que l'impact sur le salaire des Français, enfin des autochtones, est assez minime.

MICHEL – Ah bon ?

JEANNE – Oui. Parce que c'est pas les mêmes métiers qui sont visés. Les immigrés font tous les métiers que les Français ne veulent pas faire, justement parce que le salaire est trop bas.

MICHEL – Enfin, ils profitent quand même sacrément des avantages sociaux de la France, hein ? (*Jeanne fait la moue*)

... Quoi ? Vous allez me dire que c'est pas vrai ?

JEANNE, *diplomate* – J'ai un peu étudié le sujet...

Mais je veux pas vous vexer...

MICHEL – Oh vous n'allez pas me vexer pour si peu.

JEANNE, *après une hésitation* – D'accord ! Alors le gros des avantages sociaux, ça concerne les retraités, comme vous et votre épouse, ou les étudiants, comme votre fils à Paris, qui peut-être... touche les APL ?

MICHEL – Oui, il touche les APL. Sans ça, on ne pourrait pas...

JEANNE – Voilà. Mais la grande majorité des migrants, c'est une population jeune et active, pas étudiante, pas retraitée, et qui cotise donc plus que ce qu'elle reçoit. Et en cotisant, elle paye les retraites des Français.

MICHEL – Ah voilà, on va tous nous remplacer.

JEANNE – Alors non, non. Pour remplacer tout le monde, il vous faut 60 millions d'immigrés. Et en France, c'est 100 000 arrivées par an, donc ça prendrait 600 ans.

Sur le pouce

Nous sommes inspirés chaque jour par des initiatives, des projets artistiques, des œuvres qui motivent nos actions. Nourrissons notre esprit pour y voir fleurir des idées qui ont du goût !



Komune Média

Komune (@komune.media), c'est le média qui explore les questions d'immigration autrement, en donnant la parole aux personnes concernées. Sur les réseaux sociaux et via une newsletter, il décortique les idées reçues sur l'immigration et met en lumière les récits de personnes exilées sur les sujets qui les définissent vraiment.



Musée national de l'histoire de l'immigration-Palais de la Porte Dorée, Paris

L'institution propose une collection permanente qui retrace l'histoire de l'immigration en France, ainsi qu'une large programmation événementielle : conférences, débats et expositions. Son site internet rassemble aussi des dossiers pour aborder l'immigration sous différents angles afin de faire évoluer les regards sur les parcours de migrations d'hier et d'aujourd'hui. 293, avenue Daumesnil, 75012 Paris.



Le Goût du monde, sur RFI

L'émission proposée par Clémence Denavit fait le récit de saveurs, d'histoires et de goûts d'ici ou d'ailleurs. Ces goûts qui charrient la mémoire, les souvenirs, les émotions, et nourrissent l'imaginaire. À écouter en direct le dimanche à 13h30 sur RFI et à podcaster sans modération.



Carnets de solidarité

Web-série documentaire de la journaliste et réalisatrice Julia Montfort, les *Carnets de solidarité* déroulent en 12 épisodes la rencontre avec des citoyens qui ouvrent leurs portes aux personnes exilées, notamment Abdelhaq, qu'elle a accueilli chez elle. Au travers de projections-débats organisés dans les collèges avec Refugee Food (programme Le Goût des Autres), la série explore les questions d'hospitalité, d'altérité et de solidarité et invite les élèves à réfléchir aux parcours souvent mal connus des personnes réfugiées. À voir sur YouTube.



Grandmas Project

Pour découvrir ce qui se transmet par la cuisine, des cinéastes du monde entier ont filmé leur grand-mère en train de préparer une recette, donnant vie à une collection de films tous plus émouvants les uns que les autres. Ce projet permet de célébrer collectivement les matrimoines et patrimoines culinaires de nos grands-mères. Un livre rassemble aujourd'hui les recettes et histoires emblématiques des films : *Grandmas Project – Transmettre en cuisine le plus délicieux patrimoine de l'humanité*, de Jonas Parienté (2024, Hachette Cuisine).



Le Murmure de la mer

Cette bande dessinée est le fruit de l'immersion du reporter graphique Hippolyte à bord de l'Océan Viking, navire de sauvetage et de soin des rescapés en mer de l'association SOS Méditerranée. Cet ouvrage aussi puissant que nécessaire est paru en 2024 aux Éditions Les Arènes.



La Fresque de la Migration

Quelle est la différence entre une personne migrante, exilée ou réfugiée ? La Fresque de la Migration est un outil d'information qui permet de sensibiliser, de façon pédagogique et ludique à la thématique de la migration. Autour d'un jeu de cartes, l'objectif est de reconstituer le parcours migratoire de Kamal, Asrallah, Mila, Arezou ou Ali, qui ont dû quitter leur pays d'origine. Rendez-vous sur [Fresquedelamigration.org](https://www.fresquedelamigration.org)... Kabubu et les organisations partenaires animent des ateliers tant pour les entreprises que pour le grand public.



PLUS D'INFOS EN SCANNANT CE QR CODE

Bissai Media, *Chaud Devant!*... et d'autres recommandations à découvrir sur notre site.

LA GAZETTE 2025 Une publication de Refugee Food (FOOD SWEET FOOD, hello@refugee-food.org)
ONT PARTICIPÉ À CE NUMÉRO Équipe Refugee Food : Caroll-Ann Cadoux, Alice Delineau, Marine Mandrila, Roksy Tatachak – Contributeurs : Ronan Brient, Pauline Carasco, Laura Daniel, Claire Marin, Alexis Michalik, Esterelle Payany, Laurene Petit, Colline de Silans, Zazie Tavitian, Alice Thierry de Ville d'Avray, Georgiana Viou
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 2025 est soutenu par la Fondation Crédit Mutuel, Fonds Madame Bollinger, Fondation Arsène, Fondation RSM, Groupe Bertrand, Malongo, préfecture d'Île-de-France (Drieets), Région Bourgogne-Franche-Comté & Agence Française de Développement, Région Bretagne, Ville de Paris, 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, Ville de Rouen, Ville de Toulouse.
IMPRESSION DEJA LINK 19/27, rue des Huleux – ZA La Cerisaie – 93240 Stains. Merci à Loïc Olivier.
 Ne pas jeter sur la voie publique.