

Les Cuistots Migrateurs

Avec la sortie d'un livre en septembre et l'ouverture récente de leur premier restaurant éphémère, les Cuistots Migrateurs ne cessent de colorer l'univers de la food. Fondé en 2016 par Louis Jacquot, Sébastien Prunier et Carlos-Andrés Fernandez (dit Andy), ce traiteur solidaire emploie des réfugiés afin de valoriser leur cuisine truculente, parfois peu connue, et les aider à s'intégrer au mieux. Retour sur trois années de belles histoires culinaires et humaines.

Photographies : **GUILLAUME CZERW** Texte : **AMANDINE BESSARD**

« **C**'était une sorte de fête de Noël, à laquelle personne d'extérieur n'est d'ordinaire convié, où chacun apporte des mets de son pays. Nous nous étions fait inviter par

France Terre d'Asile dans ce CADA (Centre d'accueil de demandeurs d'asile) de Saint-Denis. Il y avait un buffet long de trois kilomètres, avec des plats de partout, des mets inconnus et des gens qui avaient du talent pour la cuisine. Ce jour-là, nous avons eu la confirmation qu'il y avait quelque chose à faire », nous raconte Louis, le sourire encore dans la voix. Avec Sébastien et Andy, le jeune homme a cofondé Les Cuistots Migrateurs en 2016, un traiteur peu conventionnel dont la vocation est d'employer des réfugiés afin de valoriser leur cuisine et les aider à trouver leur place chez eux, en France. Acolytes d'école de commerce et baroudeurs à leurs heures, Louis et

Sébastien ont quitté leur jeune carrière respectives dans la communication et la finance, en quête de sens, avec l'envie intime de créer leur propre entreprise vertueuse. « On avait l'impression que la cuisine du monde était riche mais pouvait l'être encore plus, que les gens allaient toujours vers les mêmes plats étrangers, pas forcément ni bien faits, ni avec des ingrédients de qualité, ni par des personnes venant de ces pays-là, explique Louis. Et puis l'actualité nous a rattrapés. » Nous étions à l'automne 2015 et au cœur du discours médiatique dominant : la crise migratoire. « Nous nous sommes dit que nous pouvions transmettre quelque chose de plus positif, les voir non pas comme une crise, mais comme une richesse, car ils sont porteurs de leur culture au sens large, ajoute Louis. Nous avons alors décidé de valoriser leur cuisine parce que nous aimons ça, mais surtout parce que c'est un langage universel, qui rassemble. » À cette même époque, Louis a croisé le chemin d'Andy →







lors d'un bref stage de découverte derrière les fourneaux du chef Daniel Rose. Devenu un ami, Carlos-Andrés, de son vrai nom, a rejoint le duo un an plus tard dans ce beau projet.

FAIRE CUISINER DES RÉFUGIÉS, DE L'IDÉE À LA RÉALITÉ

De cette idée lumineuse a découlé une question plus pragmatique : faire quelque chose avec les personnes réfugiées et leur cuisine, oui, mais est-ce simplement possible de les employer ? Les fondateurs ont approfondi la question auprès de plusieurs associations comme France Terre d'Asile, qui assure un accompagnement social de ces personnes dans leurs recherches de travail et de logement. « Nous avons vite compris que derrière le mot réfugié, qui est utilisé au sens très large, il y a plein de réalités différentes : les sans-papiers, les migrants de passage, les gens en attente d'asile et ceux qui ont déjà le droit d'asile, qui sont effectivement réfugiés avec un

permis de travail et de séjour de 10 ans. Ce sont ces gens-là que nous pouvions aider et embaucher. Nous avons dû faire un choix », précise Louis. Alors qu'ils n'avaient pas de nom, pas de structure, pas de cuisinier, les Cuistots Migrateurs en devenir ont été contactés par Make Sense, un incubateur de start-up engagées, avec la demande d'un buffet de 30 couverts pour la semaine suivante. Un vrai défi ! Rashid, aujourd'hui second de cuisine d'Andy, a été l'un des premiers réfugiés à rejoindre l'aventure. Le jeune trentenaire originaire du nord-est de l'Iran est arrivé en France fin 2013, avec sa femme Mehrnaz et sa fille de 3 ans. Enfant, Rashid a appris à pêcher l'estragon avec son grand-père en Iran et à cuisiner avec sa mère, bien qu'elle l'ait toujours chassé « *au moment crucial de la fameuse sauce brune de son canard fassenjan* ». C'est au retour d'un voyage familial à Paris qu'il a été enlevé devant chez lui en Iran et interrogé durant sept longs jours. La raison ? Être le fils d'une femme divorcée et journaliste aux écrits considérés comme polémiques dans son pays, et réfugiée politique en France depuis 2009. Bien qu'il aime profondément son Iran



« Nous n'avions pas beaucoup de chefs de métier mais des passionnés de cuisine, mus par une volonté sincère. »

d'origine, Rashid a réalisé sa chance d'en être sorti vivant et a décidé de s'enfuir avec sa famille. Après avoir foulé le sol français en tant que réfugié, cela faisait 15 mois qu'il attendait son visa dans la peur. D'un hôtel Formule 1 à un foyer surchargé, les débuts de la famille en région parisienne n'ont pas été des plus faciles. Après un passage dans un restaurant iranien, Rashid a trouvé un travail comme vendeur de meubles chez Emmaüs avant d'être contacté par France Terre d'Asile pour rejoindre les Cuistots Migrateurs. Cela a ensuite été le cas de Sarah, Faaeq, Fariza ou Bishnu, via d'autres associations comme Syriens & Friends, SINGA et même de simples groupes Facebook. Aujourd'hui, l'équipe, composée de gourmets venus de Syrie, d'Éthiopie, de Tchétchénie, du Népal et d'autres territoires en guerre, en proie à la répression, la misère ou aux catastrophes climatiques, compte 13 réfugiés en CDI.

LES CUISTOTS MIGRATEURS, UNE CUISINE SINCÈRE

« Nous ne nous sommes jamais dit que nous allions faire de la cuisine syrienne, de la cuisine iranienne... Nous avons choisi en fonction des gens que nous avons rencontrés, que l'on nous a envoyés. Nous nous sommes assez vite rendu compte que nous n'avions pas beaucoup de chefs de métier mais des passionnés de cuisine, des gens qui avaient énormément envie de s'intégrer, d'apprendre le français, une envie sincère et très forte de ne pas rester chez eux à ne rien faire », précise Louis. Buffets, cocktails, réceptions... Les Cuistots Migrateurs ravissent aujourd'hui les papilles de 20 à parfois 1600 convives d'une



« cuisine sincère », « proposée par les chefs » et « de recettes traditionnelles » qui s'interdisent rarement une telle dose de piment ou tel fromage fermenté : riz sucré au safran et à l'eau de rose, caviar de lentilles au gingembre, crêpes à la farine de teff, jus de tamarin à la fleur d'oranger, crêpes au potiron et au thym... Et même pour 1600 convives, c'est à la main que les épinards sont épluchés ou les feuilles de vigne roulées une à une ! Certains produits →

« Nous nous sommes dit que nous pouvions transmettre quelque chose de plus positif, les voir non pas comme une crise, mais comme une richesse, car ils sont porteurs de leur culture au sens large. »



sont sourcés chez des microproducteurs locaux, comme les épices, ou dans des échoppes communautaires. Outre cette cuisine traiteur concoctée à Montreuil, 90 % de leur travail, les Cuistots ont également des résidences éphémères : le Petit Bain durant l'été 2016, le Hasard Ludique jusqu'en octobre dernier ou, depuis cette même date, un premier espace propre pour un an, dans le 11e arrondissement de Paris : le Pop-Up des Cuistots. « Après trois ans, le projet fonctionne et c'est génial de voir que, partant d'une passion et de l'envie de faire bouger les choses, nous serons bientôt 30 et que nous avons plusieurs lieux. Mais au-delà de ça, je vois par exemple Faaeq qui est arrivé quasiment le premier jour sans parler français avec une expérience de chauffeur livreur et de garçon boucher. Aujourd'hui, Faaeq parle français, nous pouvons rire ensemble et il est chef de partie, c'est-à-dire qu'il a la capacité d'encadrer d'autres cuisiniers. Quand je vois qu'il est toujours là, qu'il va acheter un appartement, que Rashid va acheter



une voiture, qu'ils ne sont plus trimbalés de logement social en logement social, que leurs enfants sont scolarisés dans une école qui ne change pas tous les six mois, je me dis que ce que nous faisons sert à quelque chose. »

UN LIVRE DE CUISINE... MAIS PAS QUE !

Toutes ces belles histoires culinaires et humaines, Louis, Sébastien et Andy ont très vite eu l'envie de les raconter dans un livre. « Nous avons beaucoup de questions sur les réseaux sociaux et surtout on nous demandait en permanence nos recettes », confie Louis. Après avoir frappé à la porte de plusieurs éditeurs, Les Cuistots ont eu un retour positif



« Après trois ans, le projet fonctionne et c'est génial de voir que, partant d'une passion et de l'envie de faire bouger les choses, nous serons bientôt 30 et que nous avons plusieurs lieux. »



des Éditions de La Martinière. Sous la plume d'Étiennette Savart, qui n'est autre que la compagne de Louis, l'ouvrage propose des recettes peu connues mais accessibles des cinq premiers réfugiés de l'équipe. Les mets chatoyants capturés par Guillaume Czerw sont teintés par le récit poignant de l'exode de chacun d'eux, la culture culinaire de son pays et quelques apartés géopolitiques utiles. « Très vite, le projet a dépassé le simple livre de recettes pour être plus que ça. L'idée, c'était de raconter qui nous sommes, qui sont nos chefs, ce qu'ils faisaient avant, pourquoi ils ont dû quitter leur pays... Nous voulions essayer d'expliquer un petit peu plus ce qu'il y a derrière le projet des Cuistots Migrateurs, parce que sur un site Internet ou pendant des cocktails nous avons l'occasion de le faire, mais pas assez à notre sens », précise Louis. En ouvrant le livre, une question donne d'ailleurs le ton : « Et si nous arrivions en Éthiopie ou en Syrie pour nous reconstruire, qui serions-nous ? » Si d'après Louis cette phrase n'est pas au cœur du propos de l'ouvrage, elle interroge le lecteur

vers l'un des desseins des Cuistots : « Faire prendre conscience que les réfugiés, ce n'est pas forcément ce que l'on voit à la télé, ce n'est pas juste la Jungle de Calais. Ces gens peuvent être nos voisins, certains ont fait les mêmes études que nous et ils se retrouvent ici sans avoir choisi, en essayant de reconstruire quelque chose. C'est important de nous dire que nous pourrions être à leur place », conclut-il. Une question à méditer et des recettes à goûter, d'urgence. **S**



À LIRE
Les Cuistots Migrateurs, éditions de La Martinière, 256 pages, 29 euros.