

REPORTAGE

Une école de cuisine gratuite pour former les réfugiés

Originaires de Syrie ou du Bangladesh, dix réfugiés se forment à la cuisine française à l'école des Cuistots migrants à Paris. Au menu de la formation gratuite : cours de français et bouchées à la reine.

« Le but est qu'ils soient prêts à exercer dans des restaurants français, avec des menus à destination d'un public européen. »



Les cours sont dispensés par le chef et formateur Fabrice Corbonnois dans les locaux de l'Institut culinaire de Paris.

PHOTO : DANIEL FOURAY, OUEST-FRANCE

Il est presque midi en cuisine et l'odeur commence à embaumer la pièce. Au menu de ce dixième jour de formation, des feuilletés à la julienne de légumes, des bouchées à la reine et un mille-feuille. Impossible de s'y méprendre, la cuisine française est à l'honneur.

Les élèves pressent le pas pour ne pas dresser en retard. Fajal, Samia, Dawoe, Youssif et les autres forment la première promotion officielle de l'école de cuisine des Cuistots migrants. Ils ont entre 23 et 38 ans et viennent de Syrie, du Soudan, du Bangladesh ou d'Érythrée.

« Allez les petits chefs, on met les préparations dans le frigo et on revient faire du propre », lance le chef Fabrice Corbonnois d'une voix autoritaire. Les apprentis cuisiniers s'exécutent avant de se replacer autour de leur professeur.

Étape suivante, la réalisation de la crème pâtissière. Ingrédients et quantités sont inscrits au tableau. Les consignes sont données à l'oral, ce qui oblige les apprentis à prendre note. Sur son carnet, Samia inscrit les termes en français suivi de leur traduction dans sa langue maternelle et

d'un petit dessin, « pour ne surtout pas oublier », explique-t-elle en anglais.

Mémoriser les consignes, convertir les quantités et utiliser les bons ustensiles, pas simple d'être cuisinier. « Ils doivent savoir faire la différence entre un saladier et un cul-de-poule, connaître tous les termes utilisés en cuisine. Lorsqu'ils seront embauchés comme commis, il faudra associer chaque action aux techniques enseignées », rappelle le chef Corbonnois.

Le premier mois est consacré à l'apprentissage du français, passage obligé avant d'enfiler toque et tablier pour les deux mois suivants. Les élèves cuisinent quotidiennement de 9 h 15 à 14 h, sous le regard avisé du chef Fabrice Corbonnois, une entrée, un plat et un dessert.

« La formation se termine seulement quand ils ont fini de cuisiner, ça peut être à 13 h comme à 15 h », précise le chef français, formateur à l'Institut culinaire de Paris. C'est ici que les cours se déroulent, le temps de trouver des locaux adaptés pour l'école.

Après quatre mois de formation, les

dix élèves recevront un Certificat de qualification professionnelle de commis de cuisine. Cette formation culinaire est sans équivalent. Gratuite et qualifiante, elle offre à des hommes et des femmes ayant passé l'âge d'aller à l'école, une possibilité d'insertion grâce à la cuisine.

Les dix élèves mesurent « la chance qu'ils ont » d'avoir été sélectionnés parmi les 130 candidatures et se rêvent déjà en grands chefs étoilés. « My dream ? Rencontrer Philippe Etchebest et avoir mon restaurant », avoue Dawoe.

« L'intégration passe par le travail »

Son admiration pour le chef français et célèbre juré de l'émission télévisée *Top Chef* rend ses camarades hilares. Au huitième jour de formation, le Tibétain de 35 ans est très fier de montrer à sa famille restée en Inde sa toque marquée de son prénom.

Jahal est, lui, à l'extrémité de l'îlot de cuisine. Il a le geste délicat et termine

les exercices souvent avec un temps d'avance. Il a fui le Bangladesh en 2017. Son niveau de français est parmi les meilleurs de la promotion. Pour autant, cela ne lui permet pas d'exercer dans son domaine d'expertise, la comptabilité.

Alors à 30 ans, il se lance dans la cuisine et se rêve lui aussi en « chef dans la gastronomie française », même s'il l'avoue à demi-mot, la cuisine de l'Hexagone manque d'épices, de peps : « Quand on déguste, parfois c'est bon, parfois c'est... » Il rigole sans terminer sa phrase.

Il leur est demandé de « respecter les recettes à la lettre ». Entendre : n'ajouter aucune épice. « Le but est qu'ils soient prêts à exercer dans des restaurants français, avec des menus à destination d'un public européen », ajoute Fabrice Corbonnois, qui a dû recadrer certains élèves ayant « la main lourde sur le poivre ».

Si l'école des Cuistots migrants a vu le jour, en décembre 2020, c'est en partie grâce à une campagne de financement participatif, qui a permis de récolter plus de 100 000 €. « Ces campagnes de crowdfunding permettent de récolter des sommes

intéressantes, mais surtout de faire passer un message », estime Louis Jacquot, cofondateur des Cuistots migrants.

Le message ? Qu'il est très difficile pour des personnes en situations d'exil de retrouver un emploi. « Notre conviction est que l'intégration passe par le travail, car il permet d'avoir un logement, de l'argent et de scolariser les enfants. »

D'un côté, des réfugiés légaux, arrivés en France car leur vie était menacée dans leur pays d'origine, qui ne parviennent pas à trouver un emploi. De l'autre, un manque de main-d'œuvre dans les métiers de la restauration. C'est pour répondre à ce double enjeu que Louis Jacquot et Sébastien Prunier ont lancé cette formation.

Avant de prendre place dans un des restaurants de la capitale ou d'ailleurs, les futurs commis effectueront un stage de trois semaines. Dernière étape avant l'examen final pour obtenir le précieux sésame, promesse d'une vie meilleure.

Texte : Marion DURAND.
Photo : Daniel FOURAY.

Repères

Les dates clés

2016. Création des Cuistots migrants en février.

2017. Lancement d'un traiteur de cuisine(s) du monde.

2019. Publication d'un livre de recettes avec des portraits de chefs réfugiés aux éditions de La Martinière. En octobre, inauguration d'un restaurant pop-up dans le 11^e arrondissement.

2020. Lancement, en novembre, de la campagne de financement participatif pour l'école des Cuistots migrants. En décembre, la première promotion pilote fait sa rentrée.

Cuisines du monde

Derrière les Cuistots migrants il y a Louis Jacquot et Sébastien Prunier. Les deux amis se sont rencontrés en école de commerce à Rouen. Passionnés de cuisine et de voyage, ils ont le sentiment que certaines cuisines du monde ne sont pas bien représentées en France. « À l'automne 2015, on est rattrapé par la crise migratoire, se souvient Louis Jacquot. Les gens voyaient les réfugiés comme des victimes ou comme une menace. Nous, on voulait montrer la richesse de ces personnes et valoriser leurs capacités ». Ils lancent les Cuistots migrants en 2016, en proposant un traiteur de cuisine(s) du monde qui embauche des réfugiés en CDI. Quatre ans après, les Cuistots migrants comptent trente salariés dont onze réfugiés en CDI.

La sommellerie



PHOTO : DANIEL FOURAY, OUEST-FRANCE

D'autres formations pourraient voir le jour prochainement. Notamment, un parcours « service en restauration et sommellerie, à partir du deuxième semestre de 2022 », dévoile Louis Jacquot, cofondateur des Cuistots migrants. « Il y a d'autres métiers de bouche, comme la poissonnerie, la boulangerie ou la boucherie qui peinent à recruter », analyse le responsable sans exclure la possibilité de proposer, à l'avenir, des formations dans ces domaines spécifiques. « On ne sait pas jusqu'où on ira, mais on veut proposer plus de formations pour toucher plus de réfugiés et leur permettre de s'intégrer grâce à de nombreux métiers. »

L'IMAGE

Des lamas à la maison de retraite



PHOTO : THOMAS BREGARDIS, OUEST-FRANCE

Des résidents de la maison de retraite Orpea Les Sablons au Mans (Sarthe) ont reçu la curieuse visite de deux lamas. Les objectifs de l'initiative : apporter du réconfort et créer du lien social. Depuis trois ans, l'Ehpad pro-

pose aux résidents des séances de médiation animale, ou zoothérapie. « Habituellement, nous le faisons plutôt avec des chiens, précise l'animatrice Marie Diguier. Là, les lamas, ça sort de l'ordinaire. Ça attise leur

curiosité en plus de leur apporter du réconfort. » L'atelier était organisé pour la deuxième fois. Au regard des mines réjouies de certains résidents, l'animatrice espère aujourd'hui le voir se pérenniser.

La Bretagne a un sacré patrimoine !



En vente en magasin
et sur editions.ouest-france.fr

ouest
france