À La Résidence, l'intégration des réfu

La Résidence est l'un des premiers restaurants et lieu de formation dédié aux cuisiniers réfugiés en France. L'établissement accompagne les talents du monde, pour qu'ils s'intègrent au mieux dans leur pays d'accueil.

Reportage

Une bénévole venue prêter main-forte à Harouna et son équipe. | Photo : Alexandre Martin

Paris, XIIe arrondissement. Nous poussons la porte du 81, rue du Charolais. Après avoir monté quelques marches, nous découvrons avec étonnement un gigantesque centre de tri postal réaffecté.

Cet imposant hangar, tout de tôle vêtu, est aujourd'hui un lieu culturel et social. Nommé Ground Control, il abrite des restaurants, des bars, une librairie ou encore une scène de spectacle. À peine entrés, on imagine toute la convivialité qui devait régner dans ce lieu cosmopolite avant le coronavirus. Mais ce jour-là, les 4 000 m² sont déserts, comme figés, sans aucun bruit. Quand au loin, une musique aux notes africaines vient briser ce silence. Puis une odeur alléchante nous intrigue.

Espace d'expression et de formation

Le tintamarre des casseroles mène à un comptoir, derrière lequel une petite équipe de cordons-bleus s'affaire dans la bonne humeur. Sur la devanture est inscrit « La Résidence ». Bienvenue dans la cuisine d'un restaurant pas comme les autres, dédié à l'insertion des réfugiés.

La Résidence fonctionne à la façon d'une maison d'artistes. Tous les quatre à six mois, des cuisiniers venus du monde entier et ayant le statut de réfugié, se succèdent pour prendre les rênes de l'établissement. Les chefs proposent leur carte, reflet de leur culture et de leur histoire. Un espace d'expression mais aussi de formation, pour tester et affiner leurs talents. Le lieu est parrainé par Stéphane Jégo, célèbre chef de L'Ami Jean, à Paris, mais depuis la pandémie et la fermeture du restaurant aux clients, c'est Harouna Sow qui mène la danse en cuisine. Ce réfugié mauritanien de 30 ans officie en tant que chef formateur et dirige une petite équipe de commis, composée de réfugiés.

Fermé en raison de la crise sanitaire, le restaurant se consacre maintenant à plein temps à l'aide alimentaire. **« Nous produisons 200 repas par jour pour les bénéficiaires des Restos du Cœur »,** explique le chef. Chaque matin, l'association apporte au restaurant les denrées alimentaires qu'ils ont collectées. Le travail d'Harouna, aidé par plusieurs bénévoles, est de transformer cette nourriture classique en repas de qualité. **« On essaye, avec ces plats, d'apporter du réconfort, de la saveur, de témoigner du respect à l'égard des bénéficiaires. »**

Cette idée d'intégration par la cuisine vient de deux gastronomes, Marine Mandrila et Louis Martin. En 2016, après un tour du monde culinaire, le couple revient à Paris avec l'envie d'œuvrer pour les réfugiés. **« On voulait contrer les discours misérabilistes et anxiogènes qui étaient véhiculés à leur sujet. Grâce à la cuisine, on peut faire évoluer le regard sur les réfugiés »**, explique Marine Mandrila.

Le couple fonde l'association Food Sweat Food et met en place le Refugee Food festival. Un évènement qui, une fois par an, permet à des cuisiniers réfugiés de collaborer avec des restaurateurs français. **« La nourriture est un langage à la fois universel et intime. Toutes ces personnes, qui ont été contraintes de fuir leur pays, arrivent avec un bagage culinaire et culturel qu'il faut respecter, accueillir et valoriser. »**

« L'immigration est une richesse »

En 2018, aidé par plusieurs partenaires publics et privés, le couple ouvre son restaurant d'intégration à Paris, comme prolongement du festival. **« Quand on regarde les plus grandes diasporas du monde, la première chose qu'on essaye de recréer dans un nouveau pays, c'est sa cuisine. C'est ce qui nous ramène à notre enfance, à notre identité. L'immigration est une richesse pour notre patrimoine. »**

La Résidence emploie avant tout des personnes volontaires, chef ou commis, expérimentés ou non, ayant une passion pour la cuisine. Pour Marine Mandrila, « **l'intégration passe par l'accès à l'emploi, l'indépendance financière et la valorisation des compétences** ». Conventionné « Entreprise d'insertion », le restaurant offre non seulement une expérience professionnelle mais surtout un accompagnement qui comprend une formation, un suivi social et une aide à la recherche d'emploi.

Depuis sa création, La Résidence a formé une dizaine de réfugiés. Avant le démarrage de leur contrat, 80 % étaient bénéficiaires du RSA. La quasi-totalité a trouvé du travail dans la restauration. Parmi eux, deux chefs ont ouvert leurs propres restaurants, Chez Magda à Paris et Narenj, à Orléans.

Camille DA SILVA.

Marine Mandrila (à gauche) co-fondatrice de La Résidence (à droite) et Harouna Sow, chef formateur. | Photo : Alexandre Martin

giés passe par l'assiette

Harouna Sow, l'amour des autres et de la France

À 30 ans, Harouna Sow a déjà vécu mille vies. Aujourd'hui chef formateur du restaurant d'insertion La Résidence, ce passionné n'a pas toujours été dans la cuisine, loin de là. Il vient de Mauritanie, mais a grandi au Mali, avec sa mère. **« Là-bas, je faisais l'école coranique et travaillais dans l'agriculture. J'élevais un troupeau de vingt vaches. »**

En 2007, le président mauritanien appelle sa population à se faire recenser. Harouna retourne alors en Mauritanie avec ses oncles, mais rencontre des difficultés administratives. **« Ils nous demandaient les actes de naissances des personnes de notre famille. C'était impossible à trouver, je ne les avais pas. »** La Mauritanie ne reconnaît pas la nationalité d'Harouna, qui se retrouve sans papiers.

Apatride, il vient chercher protection en France en décembre 2012, et obtient le statut de réfugié deux ans plus tard. Il découvre la cuisine au fil des stages d'insertion. **« J'ai vu les chefs en cuisine, j'ai vu la discipline inculquée et je me suis rendu compte que c'était un univers qui me caractérisait. Aujourd'hui, c'est ma passion, ce qui guide mon quotidien. »**

Une cuisine du cœur

Harouna obtient son CAP cuisine en 2014 au Pullman Paris tour Eiffel. Il enchaîne les expériences et se lance à son compte dans une activité traiteur. En parallèle, il participe plusieurs fois au Refugee Food Festival et fait la connaissance des organisateurs Marine Mandrila et Louis Martin, fondateurs de La Résidence. **« Quand le coronavirus est arrivé, j'étais au chômage technique. Je voulais faire quelque chose d'utile pour mon pays d'accueil. Je me suis rapproché de Marine et Louis pour participer à l'aide alimentaire qu'ils mettaient en place. »** Fort de ses six années d'expérience dans la cuisine, Harouna forme et encadre des commis tous réfugiés.

Harouna Sow : « La cuisine est ma passion, ce qui guide mon quoitidien. »

| Photo : Alexandre Martin

Chaque jour, l'équipe prépare 200 repas pour les Restos du Cœur à partir de denrée alimentaires collectées par l'association. **« Je viens d'une région dans le monde où des gens meurent de faim. Quand j'ai vu tous les invendus qui étaient récupérés, je ne pouvais pas rester sans rien faire. »**

En 2013, à son arrivée en France, Harouna a lui même bénéficié de l'aide alimentaire pendant neuf mois. **« Aujourd'hui j'arrive à payer mon repas. C'est à mon tour de renvoyer l'ascenseur. »** Il sait tout le pouvoir qu'un bon plat chaud, fait avec le cœur, peut avoir. **« Quand j'étais bénéficiaire, il me manquait quelque chose pour finir mon assiette… J'ai toujours cette image qui me revient à l'esprit. Du coup, quand je cuisine, j'y pense, j'y mets ma personnalité. »**

Le chef propose une cuisine empreinte de ses origines, avec des plats en sauce, gorgés de saveurs. Il manie à merveille les produits comme le riz, le poisson, le poulet et les légumes. **« Cuisiner, c'est prendre une casserole, allumer le feu… Mais cuisiner un repas pour être mangé, pour que la personne en garde un bon souvenir, c'est autre chose. »**

« La France m'a beaucoup apporté »

En discutant avec Harouna, on découvre un homme accompli, fier de son parcours, qui semble avoir trouvé une stabilité, grâce à la cuisine. **« J'ai eu beaucoup de difficultés à m'intégrer au début. Mais la restauration en France est très valorisée, très culturelle. Elle m'a permis de trouver ma place. »** Reconnaissant du soutien et de l'aide apportés par son pays d'accueil, Harouna se révèle profondément patriote. **« Être réfugié, c'est avoir les mêmes droits et devoirs que n'importe quel citoyen français. Chaque matin, je me lève et me demande : qu'est-ce que je peux faire de bien pour la Nation ? J'essaye de rendre à la France ce qu'elle m'a donné. »**

C.D.S.

Repères

Réfugié : personne ayant dû fuir son pays d'origine à cause d'une crainte fondée de persécution (en raison de la nationalité, la religion, les opinions politiques ou l'appartenance à un groupe social). Dans le monde, on dénombre 26 millions de réfugiés, dont plus de la moitié a moins de 18 ans.

Apatride : individu qu'aucun État ne considère comme son ressortissant ou dont la nationalité n'est pas déterminée.

Apprendre à cuisiner le pot-au-feu de poulet du chef

Recette

Temps de préparation : 35 min.

Ingrédients pour 4 personnes
Quatre cuisses de poulet
Un oignon
Une gousse d'ail
Une feuille de laurier
Une branche de thym
Deux carottes
Huit pommesde terre
Deux cuillères à soupe d'huile d'olive
Une noix de beurre
Sel et poivre
Une cuillère à soupe de vinaigre de Xérès

1. Laver les légumes, éplucher les pommes de terre, couper les carottes en rondelles.
2. Dans une grande casserole, chauffer deux cuillères à soupe d'huile d'olive et faire revenir les oignons émincés pendant deux minutes. Puis ajouter l'ail (pelé et haché). Laisser dorer légèrement.
3. Ajouter les cuisses de poulet, ainsi que le laurier, le thym, les carottes et pommes de terre. Ajouter de l'eau à hauteur, et porter à ébullition. Saler légèrement, poivrer à son goût, couvrir et laisser cuire 20 minutes à feu doux.
4. Retirer les cuisses de poulet. Faire fondre la noix de beurre dans une poêle et y ajouter les cuisses. Bien laisser colorer. Rectifier l'assaisonnement du bouillon, ajouter le vinaigre de Xérès.
5. Servez le tout dans une assiette creuse et régalez-vous !

Le pot-au-feu de poulet.

| Photo : Alexandre Martin