

Événement



(Photos: DR)

# Le Refugee Food Festival À TABLE CONTRE LES PRÉJUGÉS

**Le Refugee food festival revient dans le comté de Nice et, cette année encore, associe un cuisinier réfugié et un chef pour offrir au public une expérience gustative inédite, et favoriser l'insertion professionnelle des exilés en situation régulière.**

Comme 600 personnes l'an dernier, vous avez aimé le Refugee Food Festival de Nice ? Vous allez adorer le Refugee Food Festival Comté de Nice. Pour sa deuxième édition, l'événement pousse les murs de la ville, et part se balader du côté de Levens ou de Saorge, et, à l'avenir, un peu partout dans le Comté de Nice : « Nous avons envie de rayonner et que ce terme n'appartienne pas qu'à certaines catégories politiques » précise Émilie Vitale, porte-parole, en conférence de presse. Ils remettent donc le couvert cette année, du 12 au 16 juin avec toujours pour ambition de rassembler les gens autour de ce que l'on fait de mieux en France : la bonne table.

## S'ouvrir aux familles

Le coup d'envoi sera donné le 12 juin avec le « Belaprem' x Refugee Food Festival », un événement gratuit à destination des familles, mitonné avec amour avec Panda Events, à base de cinéma, d'arts visuels, de restauration évidemment, et de musique dans la cour du 109 à Nice. Dès 15 h, projection du film d'animation « Dounia et la Princesse d'Alep » qui raconte l'exil d'une petite fille syrienne à travers un regard plein d'espoir. En parallèle, l'artiste Rié Hirai invitera les festivaliers à partager leurs souvenirs liés à l'exil avec son installation participative « Omoïdé ».

Et parce que les émotions, ça donne faim, à partir de 17 h, l'heure du goûter, un grand food court réunira des binômes de chefs locaux et cuisiniers réfugiés de l'année dernière, comme Fanfan & Loulou avec Anzor Bokaev (Tchéchène), La Pêche à la Vigne avec Eribjola Xhemalaj (Albanaise), ou encore Méla Pâtisserie Vivante avec Hatice Pehlivan (Turque). Pour clôturer cette soirée festive, les DJ

iraniennes Nesa Azadikhah et ukrainienne Jenia Gatash assureront l'ambiance musicale de 16 h à 22 h 30.

## 12 collaborations culinaires inédites

Tout au long du festival, et selon la recette qui a fait le succès du festival dans 22 villes de France, douze établissements de Nice et du Comté accueilleront des binômes associant artisans de bouche, chefs et cuisiniers réfugiés pour proposer des menus où se mélangent leurs savoirs et savoir-faire.

On pourra, par exemple, se régaler des créations franco-géorgiennes de Lile Khardzani à la boulangerie Pompon (du 12 au 15), des spécialités franco-syriennes d'Abdul Karim Kobach chez Panivore (du 12 au 15), un apéritif et dîner géorgien chez Barrique, ou encore les saveurs méditerranéo-nigériennes d'Esohe Obazee et méditerranéo-iraniennes de Mojgan Habibi à l'Hôtel Amour.

Un peu plus loin, à Saorge, dans la vallée de la Roya qui voit régulièrement les difficultés des populations en exil, La Petite Épicerie de Saorge, qui officie aussi en tant que cantine scolaire, accueillera un déjeuner réservé aux écoliers (le 14), suivi d'un dîner ouvert à tous. À Levens, Le Jardin proposera de son côté un dîner franco-syrien (le 14).

On clôturera le festival chez Banh Meï, à Nice, avec un déjeuner franco-vietnamien-ukrainien.

Parmi les participants, on retrouve notamment Mojgan Habibi, institutrice iranienne passionnée d'art devenue cheffe après son arrivée en France en 2015. Elle est déterminée à aller de l'avant, et a appris notre langue en seulement quatre mois. Elle s'est formée à Cuisine Mode d'Emploi (s) et travaille aujourd'hui

comme cheffe à la clinique Saint-Georges. Pour elle, la cuisine est un véritable art qu'elle souhaite partager.

Abdul Karim Kobach, lui, est Syrien. Il a appris à cuisiner au début de sa migration, alors qu'il était installé au Liban. C'est principalement avec des tutos sur YouTube qu'il a découvert son talent et le plaisir de cuisiner pour les autres, et de partager. Un plaisir dont il souhaite faire son métier, et qu'il partagera au Panivore.

## Le talent contre la détresse

Mariam Kiknadze a grandi en Géorgie entre une mère restauratrice et un père boulanger. Elle en est sûre, quand elle sera grande, elle deviendra cheffe. Sa vie est bouleversée en 2021, lorsqu'elle est contrainte de quitter son pays. Arrivée en Europe, elle découvre par hasard la pâtisserie par un poste de commis au Rampoldi, à Monaco. Une révélation. Mais ce qu'elle veut, c'est devenir cheffe. Et comme la Géorgie est un peu l'autre pays du vin, quoi de plus surprenant alors que Barrique, le bar à vin, lui ouvre ses portes pour un apéritif et dîner géorgien ? Autant de destins bousculés par les aléas de la guerre, et qui se battent pour reconstruire leur vie. Comme tant d'autres avant eux.

Avec le soutien de Malongo et de l'Université Côte d'Azur, ce festival entend bien continuer de promouvoir l'insertion des réfugiés dans la restauration, tout en faisant évoluer les regards sur ces populations. Comme le précise le dossier de presse : « Conçue en tant que fait de société, nous avons à cœur que cette édition aide à nouveau à désamorcer les préjugés à l'encontre des réfugiés. »

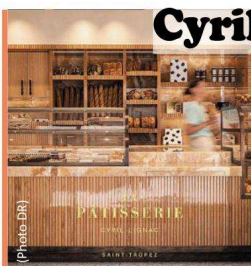
LUDOVIC MERCIER  
lmercier@nkematin.fr

## Une richesse en plus

L'année dernière, Mélanie, la géniale pâtissière de Méla, pâtisserie vivante, a participé au Refugee Food Festival. Elle a accueilli dans sa boutique Hatice Pehlivan, une jeune femme turque. Une expérience qui faisait écho avec son histoire familiale : « Mes grands-parents étaient réfugiés ukrainiens. S'ils n'avaient pas eu l'accueil de la France, je ne serais pas là aujourd'hui. Je trouvais intéressant de faire changer le prisme de vision des gens. » Lorsqu'elle rencontre Hatice, celle-ci ne parle pas français. Grâce à une interprète, Méla découvre son histoire. Ensemble, elle décide de mélanger les saveurs de leurs cultures. « Une fois en cuisine, on communiquait sans parler. » À quatre mains, elles préparent des choux à la mastika, une saveur typique de la gastronomie turque et des baklavas à la fleur d'orange de Vallauris. « En Turquie, on n'utilise pas la fleur d'orange [à l'inverse du Maroc, ndlr], mais plutôt l'eau de rose. » Ce métissage est un succès : « Je n'ai plus de mastika, et je n'en ai pas trouvé, alors j'ai arrêté les choux. Mais j'ai continué à faire la recette des baklavas à la fleur d'orange de la carte. Les gens me les réclament tout le temps. »



À crocs



(Photo: DR)

## Cyril Lignac ouvre une deuxième adresse à St-Tropez

C'est nouveau, c'est tout chaud comme une viennoiserie que l'on vient d'extraire du four... Cyril Lignac a ouvert il y a quelques jours une deuxième pâtisserie dans le Var, en plein cœur de Saint-Tropez. Deux ans après s'être installé avec son associé Benoît Couvrard sur la route des plages, le chef cuisinier et pâtissier star lor-

gnait depuis un moment sur un commerce au cœur du « village ». Rêve exaucé passage de l'Annonciade, dans la boutique d'un fleuriste. Comme pour la première adresse dans le golfe, le lieu a été repensé par le cabinet d'architecture Liautard and the Queen, à grand renfort de bois brillant chaleureux et carreaux aux couleurs

chocolat caramel.

## Tropézienne framboise et pavlova fruits rouges

La gourmandise est évidemment aussi présente en vitrine avec des pains, viennoiseries, goûters, pâtisseries et chocolats allant des signatures aux créations exclusives pour Saint-Tropez.

Parmi ces dernières : une pavlova aux fruits rouges, un fondant chocolat praliné, une tropézienne framboise, une tarte abricot... Des créations salées - club, quiche, pissaladière et focaccias - complètent l'offre.

AURORE HARROUIS

1 Rue de l'Annonciade à St-Tropez. Ouvert tous les jours de 8 h à 19 h 30. Rés. 04.83.13.78.73.