

Une carte fusion qui fleurit bon le sumac et autres zaatar. Dans ce restaurant solidaire et inclusif établi dans le XVI<sup>e</sup> arrondissement de Paris, ce sont les réfugiés, sous la responsabilité de Valentine Guenin, qui régalaient les riverains. Par Fadwa Miadi



## LE RECHO RESTAURE AU SENS PROPRE ET FIGURÉ

**D**es coques, pickles de fenouil, maïs rôti au beurre paprika, en entrée. Cuisse de poulet sauce échalotes au vin blanc, moules au curry accompagnées de galettes de pomme de terre, et, pour finir sur une note sucrée, tarte aux prunes ou gâteau nantais. En cette fin d'été, voilà ce qu'ont mijoté, sous la houlette de la chef Valentine Guenin, les sept réfugiés venus du Soudan, d'Erythrée et d'Afghanistan qui forment la brigade de la Table du Recho, un restaurant solidaire d'insertion.

L'établissement a ouvert le 26 juin dans l'une des ailes des Cinq Toits, une ancienne caserne de gendarmes désormais convertie en lieu d'accueil d'urgence pour réfugiés et autres personnes en situation d'urgence. Il est géré par le Recho "pour refuge, chaleur, et optimiste", détaille Alix Gerbet, directrice du développement de l'association. Cette dernière est née en 2016 à l'initiative de la chef Vanessa Krycève, qui a su fédérer dix amies lassées d'entendre "nous sommes dépassés par la crise de l'accueil des réfugiés". "Comme nous étions des professionnelles de la restauration, on a eu l'idée de faire cuisiner les gens avec l'intime conviction qu'en France c'est autour de la table que les liens se créent", poursuit Alix Gerbet.

### De l'inclusion sociale à l'insertion professionnelle

Avant de s'établir de manière pérenne dans cette caserne, sise boulevard Exelmans dans le XVI<sup>e</sup> arrondissement de Paris, l'équipe du Recho a utilisé la cuisine comme prétexte pour tisser des liens dans des camps de réfugiés dans le nord de la France, à Grande-Synthe notamment, et en Belgique via son food truck. Elle a aussi

animé, dix jours de suite, un festival à Arras et invité des chefs renommés derrière les fourneaux pour montrer que ce qui avait été rendu possible dans les camps pouvait être dupliqué à l'échelle d'une ville accueillante. Ainsi, le chef breton Olivier Roellinger a encadré des brigades composées de 70 réfugiés et de bénévoles pour préparer 250 repas vendus à prix libre.

Avec ce nouveau projet parisien, l'association passe de l'inclusion sociale à l'insertion professionnelle. En effet, sept personnes, âgées de 19 à 45 ans, vivant dans la caserne sont formées aux métiers de la salle et de la cuisine. Elles travaillent seize heures par semaine grâce au dispositif "premières heures", soutien financier mis en place par la collectivité parisienne pour les individus en situation de grande exclusion sociale.

### Dans le respect de l'environnement

Aussi ont-ils "le temps de prendre des cours de français", souligne la directrice du développement de l'association. L'objectif? "Que d'ici septembre 2020, ils trouvent un emploi ailleurs et qu'on puisse en former d'autres." Mais l'ambition du Recho, adepte d'une cuisine respectueuse de l'environnement, et qui fait la part belle aux produits locaux, bio et de saison, ne s'arrête pas là. "On veut qu'on sortant d'ici ils apportent chez leur futur employeur une compétence spécifique liée à la cuisine végétale, poursuit Alix Gerbet. Nous les sensibilisons au gaspillage alimentaire. Nous aimerions qu'ils apprennent à travailler la terre et nous sommes en train de mettre en place des projets avec nos fournisseurs qui ont les mêmes valeurs que nous." ■

"On a eu l'idée de faire cuisiner les gens avec l'intime conviction qu'en France c'est autour de la table que les liens se créent"  
ALIX GERBET