

Communiqué de presse

Le 1er décembre 2021

Le chef Nabil Attar s'engage auprès de l'association PARTAGE pour sensibiliser les Français à la précarité alimentaire chez les enfants dans le monde

"J'aimerais être partout où il y a des challenges et de la solidarité". Nabil Attar, installé à Orléans avec son restaurant Narënj, relève le défi culinaire lancé par l'association française de solidarité internationale Partage, afin de sensibiliser le grand public à la précarité alimentaire des enfants. A cette occasion, il a réalisé dans son restaurants 2 recettes, pour 4 personnes avec un budget de 8€, que tout le monde peut reproduire pour soutenir les actions de l'association.

Le Chef Nabil Attar, est un réfugié syrien passionné de cuisine qui a pu d'ouvrir son restaurant à Orléans en 2018. Ingénieur de formation, il a fui la guerre avec sa famille jusqu'à arriver en France, où le statut de réfugié leur a été accordé. Désormais propriétaire d'un restaurant prospère, M.Attar est devenu la figure emblématique du « réfugié devenu entrepreneur » pour le HCR (Haut Commissariat des Nations unies pour les réfugiés).

Le menu composé par le chef propose en entrée un Mutabal de betteraves, à déguster avec du pain, puis de fateh, une recette populaire syrienne à base de pois chiches et de viande à manger bien chaud. Des aliments intéressants sur le plan nutritionnel, peu chers et aux saveurs orientales délicates.

Selon le plus récent rapport de l'ONU 2021, la pandémie du Covid-19 a contribué très fortement à empirer les crises alimentaires partout sur la planète. 1 personne sur 3 vit en situation d'insécurité alimentaire dans le monde. Entre 118 et 132 millions d'humains ont été précipités dans la faim suite à la pandémie. Plus de 75 millions d'enfants de moins de 5 ans souffrent d'un retard de croissance et 15 millions d'entre eux souffrent d'émaciation (maigreur extrême).

Lancée en 2015 en France avec la participation active des antennes locales bénévoles de l'association PARTAGE et de chefs engagés, l'initiative Cantines du Monde, le rendez-vous annuel de mobilisation citoyenne, est soutenue cette année par :

- Georges Grünenwald, Président de Best of Gastronomie, confrérie mondiale de la gastronomie pour les chefs et les gourmets,
- Philippe Gardette Président de l'Ordre international culinaire, champion du monde de confiture et membre de Best of Gastronomie,
- Nabil Attar, Chef du restaurant Narenj à Orléans,
- Geneviève Lenain Cheffe reconnue et diplômée également Directrice de l'École des Gourmets.

L'initiative Cantines du Monde sera cette année sous une forme digitale dynamique et engageante, avec le Challenge 2-4-8 afin de montrer l'importance de l'alimentation pour le développement global de l'enfant.

Le Challenge 2-4-8 des Cantines du Monde

Le challenge lancé par l'association PARTAGE consiste à mobiliser la population française autour d'une expérience à la fois culinaire et digitale en les invitant à faire leurs courses, à préparer 2 recettes entrée-plat ou plat-dessert pour 4 personnes avec seulement 8€, puis à partager ce défi sur les réseaux sociaux avec le #challenge248. L'initiative a pour but de sensibiliser le grand public aux nombreux enjeux liés à la faim dans le monde et de récolter des fonds qui permettront d'offrir au moins un repas par jour à des milliers d'enfants se trouvant dans une situation d'insécurité alimentaire.

« 1,5 million d'enfants de moins de 5 ans meurent de malnutrition chaque année. C'est pourquoi nous avons à cœur de mener chaque année notre initiative Cantines du Monde pour sensibiliser un maximum de personnes à la précarité alimentaire chez les enfants. Nous avons choisi un format digital engageant et multigénérationnel et espérons que de nombreuses personnes se lanceront dans ce défi culinaire pour la plus belle des causes. » Yolaine Guérif, Directrice Générale de l'association PARTAGE.

Les actions de PARTAGE avec Cantines du Monde

PARTAGE a lancé l'opération Cantines du Monde afin de donner accès à l'alimentation au plus grand nombre, et garantir un bon développement physique et cognitif des enfants. Cette initiative renouvelée permet d'offrir à des milliers d'enfants victimes d'insécurité alimentaire au moins un repas par jour grâce aux actions d'alimentation ou de nutrition, menées le plus fréquemment dans le cadre des cantines scolaires.

Grâce à l'initiative Cantines du Monde :

- Madagascar - 1 100 enfants mangent chaque midi un repas à la cantine scolaire.
- Népal - Des produits alimentaires sont distribués à 45 familles dont 150 enfants.
- Roumanie - 59 enfants bénéficient du programme de soutien scolaire et d'un repas au restaurant scolaire.

Si vous souhaitez en savoir plus, échanger avec l'association ou les chefs, n'hésitez pas à revenir vers nous.