

# LA CASSEROLE DE TROP

## GRANDE SOIRÉE CARITATIVE

Lundi 29 janvier 2024 à Ground Control (Paris 12e)

Après avoir dépassé les 1000 signataires à son manifeste, bravé le bitume dimanche, fait chanter les casseroles lors de la manifestation contre la loi immigration à Paris, le Collectif « En Cuisine Contre La Loi Raciste » organise sa première soirée de mobilisation : lundi 29 janvier à partir de 18h00 à Ground Control (Paris 12e), 4 jours après le rendu des conclusions du Conseil Constitutionnel sur la loi Asile et Immigration. Une soirée caritative exceptionnelle qui rassemblera tous les acteurs/actrices impliqué.es et dont les bénéfices seront reversés à deux associations d'aide aux primo-arrivants Utopia 56 et le GISTI. « Nous partageons pleinement l'appel à un accueil inconditionnel de toutes et tous, en cuisine ou ailleurs ! » clame Claudia Charles au GISTI !

GRAND DÎNER *caritatif*  
CONTRE LA LOI IMMIGRATION

# LA CASSEROLE DE TROP



*\*organisé par le collectif*  
**EN CUISINE  
CONTRE  
LA LOI RACISTE**

LE **29 JANVIER À 18H**

AU GROUND CONTROL  
81 RUE DU CHAROLAIS • 75012 PARIS  
PRIX UNIQUE

Tous les bénéfices seront reversés à  et ,

## CELEBRER LA RICHESSE DE L'OUVERTURE ET DU PARTAGE

Mauritanien.ne, argentin.ne, mexicain.ne, anglais.e, français.e, syrien.ne... 22 chef.fes\*, du monde entier, sortiront de leurs cuisines et investiront celles de Ground Control pour proposer un menu d'exception aux heureux convives. A travers un menu en 4 temps, c'est toute la richesse de la cuisine française illuminée par ces 44 mains liées, qui sera mise à l'honneur.

Chacun.e pourra échanger avec les chef.fes investi.es et découvrir le fruit de leurs inspirations culinaires et de leurs histoires.

Une occasion forte de démontrer à quel point ce métissage est délicieux et désirable, à quel point il est riche, fédérateur et comme la cuisine partout dans le monde, facilite l'intégration des personnes étrangères.

Pour parfaire cette soirée, des musiciens, DJ et intervenants impliqués prendront le micro pour célébrer, chanter, jouer et aider à analyser ce qui est en train de se jouer, en ce moment-même dans notre société.

## UNE PROFESSION ENGAGÉE QUI NE SE CACHE PAS DERRIÈRE SES CASSEROLES



©Juliette Turrini - Joyful Table

Depuis l'appel à mobilisation lancé le 21 décembre par 2 jeunes chefs franco-colombiens Esteban Salazar et Juan Pablo Rojas Pineda, de nombreux acteurs/trices du secteur de la restauration ont répondu présent.es.

Comme Bérangère Fagart du restaurant Sélune (Paris 11<sup>e</sup>) : « La moitié de mon équipe est issue de l'immigration, et j'ai mis 3 ans à recruter une équipe complète. J'ai fait la démarche pour obtenir des papiers pour l'un de mes employés et je sais que c'est un enfer. Je le fais car je souhaite qu'il et tous puissent accéder à des droits fondamentaux, être égaux et pouvoir se défendre de la même manière que les autres. »

Chef.fes, journalistes, communicant.es, auteurs/autrices, sommelier.es, traiteurs, boulanger.es, charcutier.es, chocolatier.es, serveurs/serveuses, maîtres d'hôtel... tous les corps de métier ont unis leur force et pris de leur temps précieux pour soutenir la cause.

« J'appartiens à ce collectif car je crois fondamentalement que la cuisine incarne cette pensée bafouée par la loi Darmanin : la richesse d'une nation naît dans le partage. Lorsque l'on fait à manger pour autrui, on l'expérimente très concrètement. » confie Vanessa Krycève, fondatrice du RECHO et porte-parole du mouvement.

Signature du manifeste, relais auprès de leur communauté, co-organisation de la soirée caritative, ... dons solidaires pour fournir la tombola et faire monter le montant de la cagnotte remise aux associations... une profession active et sensible qui n'hésite pas à agir lorsqu'il s'agit de défendre son secteur tout en contribuant à rétablir la réalité de son quotidien. C'est notamment à ce titre que se tiendra une table ronde d'1h, « Immigration & restauration : démêler le vrai du faux », animée par Laurène Petit, en présence d'Esteban Salazar (en tant que co-initiateur du mouvement), Vanessa Krycève du RECHO (porte-parole du Manifeste), Lionel Crusoé avocat au GISTI (pour le volet légal et connaissances techniques du sujet), enfin Bérangère Fagart du restaurant Sélune (en tant que cheffe et pour son implication sur le projet depuis la 1<sup>ère</sup> heure.).

## INFORMATIONS PRATIQUES

Date : lundi 29 janvier 2024

Horaire : à partir de 18h

Lieu : Ground Control – 81 rue du Charolais Paris 12e

Lien vers la billetterie : <https://www.helloasso.com/associations/le-recho/evenements/la-casserole-de-trop>

Tarif : 50€ donnant accès à la soirée, au dîner (menu composé de 4 plats + un shot sans alcool signé Le Sobrelie), concerts, tables rondes.

\* voici le line up des chef.fes :

### Stand 1 (poisson)

Bérangère Fagart – Sélune

Alberto Rebolledo – Le Petit Panisse

### Stand 2 (dessert)

Khánh-Ly Huynh – Beng Beng Paris

Thomas Graham – chef indépendant (ex Mermoz)

Margaux Fary – Ernest

Jordan Moalim – journaliste et cuisinier

### Stand 3 (carné)

Harouna Sow – Refugee Food

Haitham Karajay – Refugee Food

Ouliana Liveze – Lady You Factory

Mahir Atia – chef indépendant

### Stand 4 (végé)

Giovanni Passerini – Passerini

### Stand 5 (végé)

Priscilla Trâm – Ernest

Juan Pablo Rojas Pineda – chef indépendant

Tarek Idrissi – La Cuisine de Souad

### Stand 6 (poisson)

Esteban Salazar – chef indépendant

Samy Benzekry – Le Bal Café par Le Recho

Sasha Guenin – chef indépendant

### Stand 7 (carné)

Antonin Girard – Pantobaguette

Agustina Medina – cheffe indépendante

Beatriz Gonzalez – Neva/Coretta/Taco Mesa

### Stand 8 (dessert)

Samuel Ducrotoy – Ferrandi Paris

Louise Chevalier – Toupet Pâtisserie

Pour rejoindre le mouvement et signer le manifeste, c'est ici :

[bit.ly/EnCuisineContreLaLoiRaciste](https://bit.ly/EnCuisineContreLaLoiRaciste)

### A PROPOS

Collectif En Cuisine Contre La Loi Raciste composé de chef.fes, de professionnel.les des métiers de bouche et de la gastronomie et d'associations oeuvrant pour l'insertion sociale et professionnelle des personnes étrangères en cuisine dont La Chorba, La Cuisine de Souad, La communauté Ecotable, Ernest, Le RECHO, Refugee Food... sur l'initiative de deux jeunes chefs colombiens Esteban Salazar et Juan Pablo Rojas Pineda.

Le nom « En Cuisine Contre La Loi Raciste » fait référence au collectif de rappers créé en 1997 et à la chanson coup de poing, « 11'30 Contre Les Lois Racistes », en réaction à la loi Debré du 24 avril 1997. Tous les fonds collectés avaient été reversés au Mouvement de l'Immigration et des Banlieues.

INSTAGRAM

[@ENCUISINECONTRELA LOIRACISTE](https://www.instagram.com/ENCUISINECONTRELA LOIRACISTE)