

SPOK.

×

REFUGEE FOOD

Spok x Refugee Food

Une collaboration inédite

17 octobre — 21 décembre

Dans toutes les cantines de chef

Au programme ?

Quatre chef.fe.s réfugiés aux horizons et parcours très différents ont transmis l'une de leurs recettes à Spok.

Tina est Éthiopienne, Harouna est Mauritanien, Sadia est Afghane, Mokhigoul est Tadjik. Du 17 octobre au 21 décembre prochain, leurs recettes, qui racontent

chacune leur histoire et invitent à une nouvelle approche de la cuisine, sont à retrouver dans tous les restaurants Spok. A travers son plat, le ou la chef.fe témoigne de son parcours et invite

à découvrir des goûts, des associations, des noms qui ne sont pas forcément familiers.

Spok x Refugee Food sont fiers de s'associer pour proposer quotidiennement un **voyage culinaire autour du monde à la rencontre de cultures et saveurs.**

À l'occasion de cette collaboration, Spok créé un t-shirt dont les bénéfices seront intégralement reversés à l'association Refugee Food.

SPOK

A l'initiative de ce projet, le Marseillais Christophe Juville, qui fait le pari fou en 2005 de développer un lieu où "manger sur le pouce" rime avec "bien et sain". Spok est né.

Un succès immédiat, qui fut un véritable déclic. Chez Spok, chaque lieu a son univers, son ambiance et surtout une carte unique réalisée par un véritable chef, partageant la philosophie et les valeurs de cette cantine pas comme les autres.

Après plus de 17 ans d'existence, ce concept unique compte plus de 41 restaurants à travers la France.

Contact média :

Agence La Relève Lidwine

Faure

presse@agencelareleve.com 06

60 39 46 22

REFUGEE FOOD

Un seul objectif : donner une chance. Celle de redémarrer dans un autre pays, pouvoir faire ses preuves, transmettre sa culture, affirmer ses origines, s'insérer sans s'effacer.

Depuis 2016, l'association Refugee Food a permis à plus de 600 personnes réfugiées de trouver leur place en France, en cuisine. Comme un accélérateur d'insertion professionnelle, le projet cherche par la même occasion à faire évoluer le regard sur la situation des réfugiés et la richesse du patrimoine qu'ils transmettent.

Initialement Refugee Food agit sous la forme d'un festival durant lequel des chef.fe.s réfugié.e.s

cuisinent en résidence au sein de restaurants dans plus de 10 villes de France. De la cantine de quartier jusqu'au restaurant étoilé, chacun.e joue le jeu d'intégrer ce chef.fe dans sa cuisine le temps du festival

et d'enrichir son menu des spécialités du participant.e.

Depuis peu, les choses s'accroissent pour l'association : ouverture d'un restaurant d'insertion "La Résidence", création de programmes de formation, mise en place pendant le premier confinement d'un programme d'aide alimentaire...

Refugee Food ne cesse d'aller plus loin pour démontrer que la cuisine est un important moteur d'intégration dans la société et œuvrer pour un accès à une alimentation juste et durable pour tou.te.s.

spok.fr
@spok_officiel

-
refugeefood.org
@refugeefood

SADIA

Après avoir perdu ses parents, Sadia quitte seule à 14 ans l'Afghanistan et arrive en France. Elle grandit en "zappant" son pays, avec la détermination sans faille de se reconstruire. C'est lors de sa première grossesse qu'elle est prise de l'envie de retrouver les saveurs de son pays d'origine. Elle replonge ainsi dans ses souvenirs d'une enfance passée en cuisine avec les femmes de sa famille et retrace chaque recette sur un blog.

Sa seconde grossesse marque une prise de conscience, une envie encore plus forte de se consacrer à la transmission de cette culture par la cuisine. Après 20 ans en tant qu'aide-soignante en psychiatrie, Sadia crée son auto-entreprise "Kaboulyon" et déploie son énergie débordante à donner une autre image de son pays. Elle participe entre autres au festival de Refugee Food à Lyon et à des projets de livres, dispense des cours à la Fondation Paul Bocuse, rencontre et échange avec des chef.fe.s de renom.

Son rêve ? Créer un écovillage, une cuisine participative, un potager en permaculture...

Pour Spok, Sadia a choisi sa recette iconique : le ferni, comme une crème dessert sublimée par la cardamome. Sadia l'infuse au thé noir et y ajoute de la praline rose, emblématique de Lyon, sa ville d'adoption.



TINA

Depuis toujours, Tina Demeke Eneyew aide sa mère en cuisine, à Addis-Abeba, la capitale de l'Éthiopie. Arrivée à Marseille en 2009 pour fuir son pays, elle commence à travailler dans la restauration mais réalise très vite que la cuisine éthiopienne n'y est pas représentée. Elle entre ainsi en relation avec le Refugee Food et participe à un premier festival, puis à tous les suivants. Cette cuisine méconnue aux odeurs envoûtantes et aux saveurs réconfortantes remporte un succès fou. Tina décide de passer son CAP avec pour objectif d'ouvrir son restaurant. Elle commence avec un espace au marché des Docks et depuis peu, elle a établi sa propre table "Fidèle", rue Curiol, dans le 1er arrondissement de Marseille. Une cuisine traditionnelle et sincère, celle qu'elle a savouré toute son enfance, celle qu'elle souhaite transmettre. Sa famille lui envoie régulièrement des "trésors" d'ingrédients qu'on ne trouve pas

à Marseille, ou "qui n'ont pas le même goût ici".

Pour Spok, Tina propose un plat éthiopien du quotidien : l'injera. Une galette habituellement réalisée à base de farine de teff, mais pour l'occasion revisitée avec du blé noir (sarrasin), et accompagnée d'un dhal de lentilles "meser wet", d'épinards "gomen wet" et d'une sauce à base de boeuf haché pimenté.



HAROUNA



Originaire de Mauritanie, Harouna Sow n'avait jamais mis les pieds dans une cuisine avant d'arriver en France. Devenir chef n'était pas une vocation, mais un hasard, né du simple besoin de travailler. Très vite, il s'accomplit dans cet environnement stimulant qu'il découvre et sa rencontre avec Refugee Food en 2018 lui permettra d'aller encore bien plus loin. Après avoir participé au festival, il s'engage pendant

le confinement pour participer au programme d'aide alimentaire, puis il rejoint le restaurant d'insertion, et devient chef formateur de l'ensemble des restaurants Refugee Food. Harouna souhaite partager son parcours avec ceux et celles qui vivent une histoire similaire, il veut leur mon-trer

que cette voie est possible.

Pour Spok, Harouna a choisi son plat phare : le mafé végétarien !

Un plat du quotidien qui retranscrit toute sa philosophie : celle d'une cuisine qui parle au plus grand nombre et qui rassemble, mais aussi une cuisine responsable et centrée autour du végétal.



MOKHIGOUL

Au Tadjikistan, Mokhigoul Issoboeva cuisinait déjà tout le temps. Elle a appris enfant auprès de sa mère et a ensuite longtemps travaillé dans le milieu de l'agriculture dans son pays. Arrivée en France à Bordeaux

il y a 6 ans avec ses 4 enfants, elle commence par apprendre le français et travaille dans la cantine d'une école. Mokhigoul se lance alors dans une formation à la restauration collective et prend contact avec le Refugee Food. Elle participe au festival pour la première fois en juin, l'opportunité de présenter sa propre cuisine, celle qu'elle connaît par cœur et qu'elle ne retrouve pas ici.

Pour Spok, Mokhigoul a imaginé une entrée centrée sur les produits de saison, comme un samoussa, rempli d'une farce à la courge, au bœuf et à la féta. Une recette réconfortante que Mokhigoul prépare souvent en variant la garniture au fil des envies.

