

La bonne idée

L'ÉCOLE DES CUISTOTS MIGRATEURS

L'INSERTION PAR LES FOURNEAUX

Aider des réfugiés grâce à une formation de cuisine gratuite et diplômante : c'est l'idée des Cuistots migrants. Rencontre avec la première promotion.

THE SCHOOL OF MIGRATORY COOKS: OCCUPATIONAL INTEGRATION IN THE KITCHEN

Cuistots Migrateurs (Migratory Cooks), a free cooking training programme, helps refugees earn a diploma. Let's meet the first class.

Céline Faucon Denis Allard/Leextra

À l'Institut culinaire de Paris (11^e), la brigade d'apprentis s'active. The apprentice brigade in action at l'Institut Culinaire de Paris (11th).

Le point commun de ces apprentis ? Ils ont quitté leur pays et apprennent la cuisine en France. What do these apprentices have in common? They left their country and are learning about cooking in France.

Vous avez bien mis le vinaigre dans vos casseroles ? », interroge le chef Fabrice Corbonnois au moment de pocher les œufs. Face à lui, ils sont dix ce matin-là. Dix apprentis stagiaires (trois femmes, sept hommes) pas tout à fait comme les autres. Âgés de 24 à 46 ans, ils sont originaires d'Ouganda, de Lybie, du Tibet, d'Afghanistan, du Soudan et du Mali et se retrouvent aujourd'hui sur les bancs de l'école pour apprendre, en un peu plus de quatre mois, le b.a.-ba du métier de commis de cuisine. Qu'ils soient ancien journaliste polyglotte, élève de yacks, militaire ou architecte d'intérieur, ils ont tous tiré un trait sur leur passé pour trouver refuge en France. Les aider, c'est un peu le leitmotiv de Louis et Sébastien, les fondateurs des Cuistots migrants, des camarades de promo de l'école de commerce ESC Rouen. Après une première expérience dans le monde des start-up pour le premier et de la finance internationale pour le second, ces passionnés de voyages et de cuisine décident de créer une entreprise éthique. Lancé en 2016, leur service de traiteur solidaire spécialisé dans la cuisine du monde emploie actuellement une trentaine de personnes, dont treize réfugiés en CDI. Seulement voilà, malgré le succès de leurs activités, embaucher plus est devenu compliqué. Depuis deux ans, ils ont donc jeté les bases d'une école gratuite et qualifiante pour former des réfugiés aux métiers de la cuisine en tenant compte de leurs besoins techniques, linguistiques et psychiques. Après avoir trouvé des partenaires, décroché un Plan d'investissement dans les compétences du gouvernement qui leur assure une visibilité pour trois ans et lancé une campagne de financement participatif, l'école a ouvert en décembre dernier dans les locaux provisoires de l'Institut culinaire de Paris. Les apprentis affichent leur motivation. « C'est rare. En général, entre 5 et 10 % de ceux qui passent un contrat de qualification professionnelle décrochent en cours de route », explique Fabrice Corbonnois. Il faut dire que Les Cuistots migrants ont pris leurs précautions pour choisir les candidats. Au-delà des trois prérequis - avoir le statut de réfugié, être inscrit à Pôle emploi et connaître un minimum de français -, ils ont sondé leur envie et leur capacité à épouser un métier qui ne ménage ni le stress ni les corps. À 34 ans, Kunchok, tibétain, mesure sa chance : « Je suis fier d'avoir été choisi parmi la centaine de postulants. » Cet ex-étudiant en sciences politiques a fui son pays en 2015. « Je pensais pouvoir travailler dans l'administration mais il y avait la barrière de la langue, alors



Did you put the vinegar in your saucepans?" chef Fabrice Corbonnois asks the three women and seven men, all new trainees, in his morning egg-poaching lesson. The trainees, from Uganda, Libya, Tibet, Afghanistan, Sudan, and Mali, have come for a four-month apprenticeship to learn the basics of cooking in order to become assistant chefs. All the members of this group, which includes a former journalist, a yak breeder, a soldier, and an interior designer, have left their countries to seek refuge in France. Louis and Sébastien, founders of Les Cuistots Migrateurs, are here to help them acclimate to their new lives. After stints in the worlds of start-ups and international finance, the two travel and cooking enthusiasts joined forces in 2016 to launch a solidarity catering service specialising in world cuisine that currently employs around 30 people, including 13 refugees. Following their initial success, they expanded their activity to offer a free cooking training programme for refugees taking into account each person's technical, linguistic, and psychological needs. After launching a participatory fundraising campaign and finding partners and government support, the school opened last December in provisional premises at the Institut Culinaire de Paris. Les Cuistots Migrateurs carefully selects candidates who must meet three prerequisites: having refugee status, being registered with Pôle Emploi (the French employment agency) and knowing a minimum of French. The directors of the program also gauge applicants' enthusiasm and their ability to enter a stressful and physically demanding profession. The apprentices are highly motivated: "Only 5% to 10% of the students enrolled in the training programme drop out along the way", says Corbonnois.

AVRIL - MAI - JUIN 2021



À l'instar du Tibétain Kunchok (photo de droite), la promotion se donne les moyens de réussir. Like Kunchok from Tibet (pictured on the right), the class will acquire the skills to succeed.

— j'ai commencé à travailler dans des restaurants. Pour continuer et progresser, j'ai besoin d'un diplôme. » S'améliorer pour s'inventer un avenir : voilà pourquoi Kunchok et ses camarades arrivent chaque matin à 8h30, toque sur la tête et tablier noué autour de la taille, prêts à en découdre avec les subtilités des fiches techniques et les sonorités d'un vocabulaire tout neuf. La formation est intense. Entre les 180 heures de cours de français, les 400 heures passées en cuisine et les 20 heures d'accompagnement personnel, pas de répit. À ce rythme, la cohésion de groupe s'est vite installée et il règne entre eux une certaine émulation. « *Le week-end, ils s'entraînent à refaire les recettes en s'envoyant des photos via WhatsApp* », raconte Imaad Ali, le responsable pédagogique. Et ça paie. « *Au quinzième jour de cuisine, ils suivent mes instructions et les réalisent* », se félicite Fabrice Corbonnois. Avant la fin de la formation, ils devront lui présenter un menu de leurs pays. Facile ? Pas sûr, car il leur faudra retranscrire en français et avec des gestes précis quelque chose de très familier. Pour Kunchok, ce sera un thukpa backthuk, une soupe de nouilles à base de farine et de fromage de yack. ◊

Le pop-up des Cuistots migrants

81, boulevard Voltaire, Paris 11^e (09 86 57 47 46). lescuisotsmigrants.com
 Saint-Ambroise

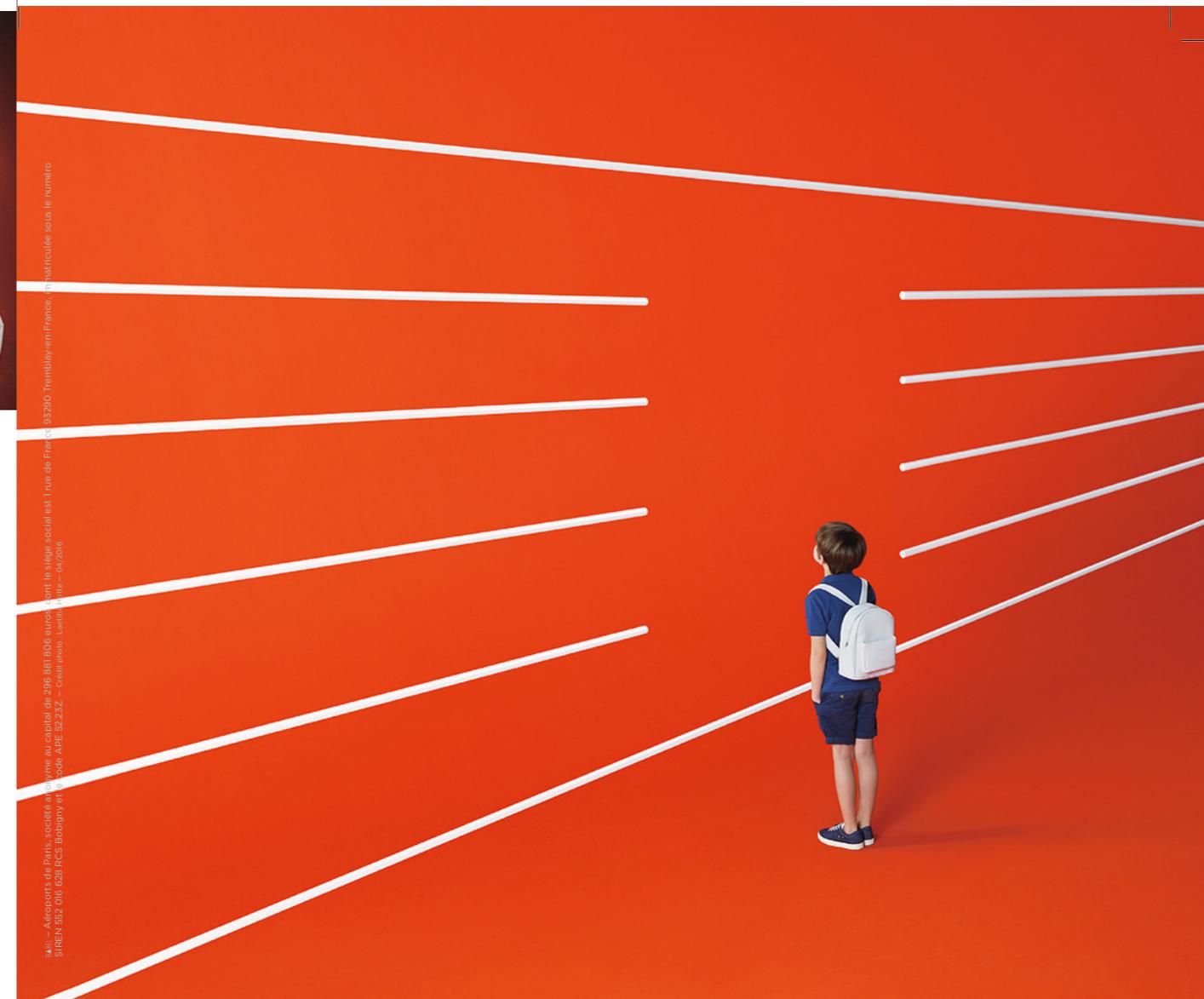
— Kunchok, a 34-year-old Tibetan, feels fortunate. "I am proud to have been selected from among 100 applicants". The former political science student fled his country in 2015. "I thought I could work in the French administration, but there is the language issue, so I began working in restaurants, but in order to advance I need a diploma". To learn the skills required for a new career, Kunchok and his fellow trainees arrive every morning at 8:30 am dressed in toques and aprons and ready to decode the subtleties of the recipes and learn a completely new vocabulary. Training is intense, comprising 180 hours of French lessons, 400 hours in the kitchen, and 20 hours of personalised support. At this rigorous pace, the group quickly establishes a strong bond and there is a true camaraderie between trainees. "On weekends they practice recipes and send photographs of the finished products to each other via WhatsApp", explains Imaad Ali, the education manager. "On the fifteenth day of cooking, they follow my instructions to do it themselves", says Corbonnois. Before the end of the training, the students are asked to create a menu from their native country, which means translating to French all of the ingredients of something familiar to them in their native language. Kunchok will prepare backthuk thukpa noodle soup made with yak cheese. ◊

Le pop-up des Cuistots The cooks' pop-up

Pour goûter les momos tibétains (des raviolis vapeur au porc épicé), le houmous syrien, le soss tchéchène (du bœuf mijoté aux pommes de terre et à l'aneth) et le moraba iranien (un yaourt à la confiture de carotte), c'est ici qu'il faut venir. Après le succès d'une première adresse éphémère, l'équipe des Cuistots migrants a ouvert en 2019 un restaurant, un vrai, avec, aux manettes, Rashid Norouzi, un réfugié iranien.

This is the place for Tibetan momos (steamed dumplings with pork), Syrian hummus, Chechen soss (stewed beef with potatoes and dill) and Iranian moraba (yogurt with carrot jam). Following the success of their first pop-up, the Cuistots Migrants team opened a real restaurant in 2019, run by Rashid Norouzi, a refugee from Iran.

(à gauche) : Aéroports de Paris, société anonyme au capital de 296 881 606 euros (dont le siège social est 1 rue de France - 93290 Tremblay-en-France) - Immatriculée sous le numéro SIREN 552 016 028 RCS Bobigny et le code APE 5223Z - (à droite) : photo - Lucie Lemaire - 04/2016



SEE ART EVERYWHERE*

Vivez un voyage artistique, original et unique dans nos aéroports.
 Go on an original and unique artistic journey at our airports.

Retrouvez toute l'actualité
 See all the latest news
parisaeroport.fr

