

L'ENTREPRENEUR À IMPACT

LOUIS JACQUOT

Ce passionné de cuisine a créé en 2016 les Cuistots migrants, à la fois un service de traiteur et une école de restauration pour favoriser l'intégration des immigrants.

◆ **Un projet à dimension sociale**

Trois ans après avoir tâté du marketing digital dans de petites structures, j'ai eu envie de monter ma boîte en 2015 avec Sébastien Prunier, un camarade de promotion de Neoma Rouen, lui aussi en quête de sens après des années de finance en entreprise. Passionné de cuisine, au point d'avoir envisagé de changer de parcours pour m'y consacrer, j'avais également pas mal bourlingué comme Sébastien et goûté des cuisines très variées dont on peinait toutefois à retrouver en France l'authenticité et la qualité. Rattrapés par la crise migratoire, nous nous sommes dit que ce savoir-faire culinaire traditionnel et familial des réfugiés pourrait être un moyen de les valoriser et de faciliter leur intégration. Une intuition confirmée lorsque nous avons été invités à goûter le banquet préparé par des résidents du centre d'accueil des demandeurs d'asile de Saint-Denis.

◆ **Le coup de pouce de Makesense**

En février 2016, l'incubateur d'entreprises sociales Makesense nous a mis au pied du mur, en nous sollicitant pour gérer la restauration d'un collectif d'entreprises. En cinq jours, nous avons dû créer notre logo, les recettes et préparer un buffet pour une trentaine de couverts. Les convives ont été interpellés par les dimensions sociales de notre initiative. Notre succès ne s'est pas démenti hors Covid. Les Cuistots migrants comptent aujourd'hui une trentaine de personnes, dont une dizaine de cuistots venus d'Iran, de Syrie, du Népal, d'Afghanistan, du Bangladesh, d'Éthiopie ou encore de Tchétchénie. Le chef de cuisine iranien et son second syrien que j'ai recrutés au printemps 2016 sont toujours avec nous. Depuis notre cuisine de Montreuil, nous livrons aussi bien des entreprises comme BNP Paribas, Bouygues ou Accor que des cabinets d'avocats, des institutions comme l'Unesco, voire de simples particuliers. Au total, nous avons servi en cumulé 400 000 convives.



◆ **Entre festivals et édition**

Par défi et plaisir, nous avons effectué quelques incursions dans le monde des festivals, de l'édition et de la restauration en salle. En 2016, nous avons coorganisé la première édition du Refugee food festival, mais nous n'avons pas poursuivi l'aventure par souci de créer des emplois pérennes en construisant un projet collectif où les migrants partagent leurs connaissances et se forment sur le terrain et par nos soins. Nous avons également publié en 2019 un ouvrage aux éditions de La Martinière, dans lequel cinq de nos cuisiniers livrent leurs recettes tout en revenant sur leurs parcours. Dans le XVIII^e, puis le XI^e, nous avons testé un concept de restaurant, mais le Covid a malheureusement mis fin plus vite que prévu à cette belle aventure. Aujourd'hui, nous nous concentrons sur le service traiteur et la formation. Nous avons connu une activité record en septembre. Espérons que la dynamique se confirme dans

les prochains mois, alors que nous lançons un site qui simplifie l'accès à notre offre.

◆ **Une école pour un plus gros impact**

Pour augmenter notre impact, nous avons mis en place depuis décembre 2020 un module de formation gratuit avec l'Institut culinaire de Paris, de cuisine et de français, d'une durée de cinq mois. Parmi les quelque 30 personnes qui en ont déjà bénéficié, la plupart ont trouvé un CDI, répondant à une forte demande de main-d'œuvre à la fois qualifiée et motivée. En 2022, nous avons l'ambition d'ouvrir notre propre établissement pour accueillir davantage d'élèves avec le soutien de subventions publiques, de dons de fondations ou de particuliers que nous sollicitons régulièrement.
Propos recueillis par Florence Bauchard
Photographe: Delphine Ghosarossian