

## Portrait



# Les cuistots migrants

## la cuisine qui a voyagé

Par Anton Stolper

En 2015, **Sébastien** et **Louis** en ont ras le bol de leurs carrières en marketing et en finance. Le duo crée alors Les Cuistots migrants, une entreprise de traiteur qui recrute des réfugiés pour faire de la cuisine authentique.

[lescuistotsmigrants.com](http://lescuistotsmigrants.com)



*“Dans un pays qui massacre souvent la cuisine du monde, il est primordial de mettre en avant des bons produits et notre authenticité.”*



**D**ans le coin de ce garde-manger dans un ancien entrepôt de Montreuil, on aperçoit une quinzaine de seaux remplis d'olives. Au total, presque une centaine de kilos. À côté dans un bac, une quantité de pistaches extraordinaires, en dessous, des litres d'eau de rose et au-dessus, un sac rempli de piments: *“Notre chef sénégalais appelle ça les ‘piments Saddam’, pour Saddam Hussein”*, explique en rigolant Sébastien, *“ils font très mal.”* Le garde-manger des Cuistots migrants suffit pour en deviner leurs spécialités ; la cuisine du monde. Des bolanias afghans aux sekuwas du Népal en passant par l'incontournable houmous syrien. Les fondateurs de l'entreprise, Louis

et Sébastien, sont déterminés à proposer une cuisine authentique. Et quoi de mieux pour garantir cette authenticité qu'une équipe de dix cuisiniers venant de Syrie, d'Iran, du Népal, d'Afghanistan ou encore du Sénégal?

Louis et Sébastien lancent le projet en 2016, alors que la presse est parsemée d'images de la crise migratoire. Les deux amis constatent que *“ces photos de réfugiés sur les routes et dans la boue font peur!”* Pour faire face à ces images angoissantes, les deux amis veulent faire découvrir la richesse des cultures qu'apportent les réfugiés, en passant par la cuisine. À peine installés, ils reçoivent une commande pour une réception de 30 personnes et n'ont qu'une semaine pour

se préparer. *“On n'avait ni cuisiniers, ni cuisine, ni statut. Du coup, on a fait la cuisine chez Louis avec des réfugiés que l'on connaissait déjà, et on a fait à manger pour 30 personnes.”* Depuis, les fourneaux sont sans cesse en ébullition. Tous les cuisiniers sont en CDI, ont un statut de réfugiés, et cuisinent désormais pour une centaine d'événements par mois dont certains à l'Unesco et à la mairie de Paris. Un restaurant a également ouvert boulevard Voltaire à Paris, et une école de cuisine gratuite destinée aux réfugiés devrait suivre prochainement. *“Dans un pays qui massacre souvent la cuisine du monde, il est primordial de mettre en avant des bons produits et notre authenticité.”* Alors *“fini le petit blini saumon!”* promet Sébastien. **SoGood**

Bientôt sur ULule pour vous présenter leur nouveau projet.