

## QUAND DES RESTAURANTS BORDELAIS CONFIENT LEURS CUISINES À DES CHEFS RÉFUGIÉS

## TOUTE LA PROGRAMMATION DE LA PREMIÈRE ÉDITION BORDELAISE DU 20 AU 25 JUIN

À l'occasion de la journée mondiale du réfugié, la carte de restaurants de toute l'Europe s'enrichit de plats imaginés et préparés par des cuisiniers réfugiés. Le Refugee Food Festival met à l'honneur les compétences du chef invité à travers des menus exigeants, dépayés et préparés avec des produits de qualité.

*Réservation directement auprès des établissements.*

**20 juin > La Guinguette Chez Alriq - 19h/23h30 - Cuisines marocaine et algérienne**

La célèbre Guinguette bordelaise ouvre le bal en accueillant la marocaine Safia, l'algérienne Noria et leur inimitable recette de l'incontournable couscous. Préparé avec autant de patience et de passion que l'exige la tradition, il aura ce soir le goût incomparable des épices introuvables et du savoir-faire de nos cuisinières exigeantes. Les petites faims pourront également découvrir les saveurs d'Afrique du Nord à travers une offre « grignotage » servie aux cabanes. *Sans réservation - entrée libre dans la limite des places disponibles.*

**21 juin > Darwin-Magasin Général - 18h/minuit - Barbecue arménien et découvertes syriennes végétariennes**

Fêtez la musique et la gastronomie lors des Heures Heureuses du 21 juin! Carnivores, laissez l'odeur alléchante des grillades vous guider vers le BBQ arménien d'Anna et Arthur qui ont savamment oublié les meilleurs morceaux de viande dans des marinades dont ils ont le secret. Juste en face, Fatima et Nabila serviront des assortiments de spécialités syriennes végétariennes : falafels croustillants, fattouche rafraichissant, houmous fondant... *Sans réservation - entrée libre dans la limite des places disponibles. À la carte à partir de 8 euros.*

**22 et 23 juin midi > Restaurant Le Taquin - Cuisine syrienne**

Ses falafels s'étaient arrachés lors de la participation du Refugee Food Festival à l'événement d'Ernest le 29 mai dernier : Khaled remet le couvert au Taquin en initiant une découverte des saveurs syriennes. Le menu en trois plats est un voyage savoureux, conclu par les talents de Marie, la cheffe pâtissière du Taquin, qui imagine une création sucrée et originale d'inspiration syrienne. *Menu entrée-plat-dessert à 20 euros, entrée-plat/plat-dessert à 16 euros. Réservations conseillées.*

**22 juin soir > Restaurant Symbiose - 4 mains gastronomique d'inspiration iranienne**

Le menu à quatre mains est un exercice délicat, un subtil équilibre entre des talents qui se complètent, un jeu d'échanges et d'apports, une Symbiose mutualiste. Mariam et Félix parlent la même langue, celle du safran et de l'aneth, et le dialogue qui s'établit entre eux donne lieu à une épopée aux innombrables aventures : sept services et des dizaines de parfums et de textures, apportés d'Iran par Mariam et retravaillés par l'enthousiasme de Felix. Un voyage unique et éphémère entre la France et l'Iran pour les amateurs d'exclusivités gastronomiques. *Menu en 7 plats à 50 euros (+20 euros pairing boissons) Réservations conseillées*

**24 juin > L'Alchimiste Café Boutique - 10h/18h - Pâtisseries syriennes et création cafetière d'inspiration syrienne**

Amateurs de café et d'exclusivités, oubliez le temps sur la terrasse de l'Alchimiste qui se livre à une expérience inédite : confectionner à quatre mains un café syrien conjuguant les savoir-faire du plus célèbre torrificateur bordelais et d'un chef pâtissier du pays. Préparé par décoction et parfumé à la cardamome, le fin breuvage accompagnera à merveille les pâtisseries syriennes d'Hussam qui avaient été victimes de leur gourmande légèreté lors de notre happening à Halle des Douves le 29 mai dernier ! *Pâtisserie à la carte à partir de 3 euros. Sans réservation*

**25 juin brunch > Magasin Général - 11h30 /15h - Pâtisseries afghanes**

À la fois breakfast et lunch, croissants français et sausage british, le brunch est métissé par nature et continue de s'enrichir des propositions riches et dépayés d'Amir, notre chef pâtissier afghan. Les chocolatinés n'ont qu'à bien se tenir ! *Réservations conseillées*

**25 juin soir > Les Vivres de l'Art – 20h30 /minuit – Cuisines du monde**

Pour sa clôture, l'édition bordelaise du Refugee Food Festival invite les bordelais de souche et de cœur, migrants du Finistère et du Moyen-Orient, maîtres sauciers et experts en décongélation à un grand pique-nique participatif dans les jardins des Vivres de l'Art. Chacun est libre d'amener un plat à partager et de déguster celui de son voisin, d'étendre sa nappe sur l'herbe et de profiter de la douceur du soir autour des valeurs internationales de partage, de générosité et de convivialité de la cuisine. **Pique nique participatif et gratuit, entrée libre.**

La programmation en ligne sur : [refugeefoodfestival.com/bordeaux](http://refugeefoodfestival.com/bordeaux)

Rejoignez l'évènement Facebook : [Refugee Food Festival Bordeaux](#)

**LES OBJECTIFS DU FESTIVAL :**

**CHANGER de regard sur les personnes réfugiées**

Derrière chaque personne réfugiée, un homme ou une femme a de précieux talents.

**ACCÉLÉRER l'insertion professionnelle de cuisiniers venus d'ailleurs**

En les mettant en relation avec des restaurateurs engagés, le Refugee Food Festival offre un tremplin à ses cuisiniers réfugiés qui misent sur la cuisine pour réussir leur intégration sociale et professionnelle dans la Métropole.

**BIEN MANGER, autrement**

Nous défendons la cuisine comme porte d'entrée vers l'autre et sur le monde ; le Refugee Food Festival invite donc à un voyage gustatif fédérateur vers des saveurs souvent méconnues.

Un événement Food Sweet Food,  
co-organisé avec le Haut-Commissariat des Nations Unies pour les réfugiés (HCR).

**Contacts presse Bordeaux**

Marine Dupé et Sandrine Clement Rivoltella - 07 68 02 19 69 - [marine.dupe@gmail.com](mailto:marine.dupe@gmail.com)

**Contacts presse Food Sweet Food**

Marine Mandrila - 06 22 20 64 85 - [marine@foodsweetfood.org](mailto:marine@foodsweetfood.org)

Louis Martin - 06 65 56 70 38 - [louis@foodsweetfood.org](mailto:louis@foodsweetfood.org)

**Contacts presse HCR**

Céline Schmitt - 06 23 16 11 78 - [schmittc@unhcr.org](mailto:schmittc@unhcr.org)

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

[Facebook](#) / [Twitter](#) / [Instagram](#)

[#RefugeeFoodFestival](#)

[#Aveclesréfugiés](#)

