



HAL
open science

Faire cohabiter des mondes culinaires : enjeux communicationnels des portraits de cuisiniers du Refugee Food Festival

Naïs Madec, Odile Vallee

► To cite this version:

Naïs Madec, Odile Vallee. Faire cohabiter des mondes culinaires : enjeux communicationnels des portraits de cuisiniers du Refugee Food Festival. *Médiation et Information : revue internationale de communication*, 2022. hal-03602172

HAL Id: hal-03602172

<https://audencia.hal.science/hal-03602172v1>

Submitted on 8 Mar 2022

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Titre : Faire cohabiter des mondes culinaires : enjeux communicationnels des portraits de cuisiniers du *Refugee Food Festival*

Auteurs :

- Naïs Madec, étudiante en 3^e année, Audencia SciencesCom ; nais.madec@gmail.com
- Odile Vallée, enseignant-chercheur en sciences de l'information et de la communication, Audencia Recherche — Département Communication et Culture ; Chercheure associée au GRIPIC (EA 1498) ; ovallee@audencia.com

Résumé

Le *Refugee Food Festival* — événement culinaire itinérant créé en 2016, parrainé par de grands chefs français — cherche à valoriser les cuisiniers réfugiés et favoriser leur insertion professionnelle. Les profils développés sous la rubrique « Les Chefs » du site web veulent : rendre visibles et lisibles des personnalités singulières, caractériser leurs pratiques culinaires et ouvrir sémiotiquement un espace de rencontre entre gastronomie française et « exotisme culinaire » (Régner, 2004). Les remaniements identitaires que matérialise la mise en portrait photographique et narratif des participants offrent un angle singulier d'observation des processus de construction sémio-discursive d'un « espace culinaire commun » tendu entre « domestication » et « *foreignisation* » (Stano et Boutaud, 2015). L'analyse montre que la singularisation de la pratique culinaire et la figure de la mère, entre autres procédés symboliques, légitiment la (re)conversion professionnelle des réfugiés en « chefs ». L'ambition de fusion tangible des gastronomies organise une convergence dé-conflictualisée des mets et des lieux désirables d'exercice de la pratique culinaire.

Mots clés : Chef cuisinier, gastronomie, espace culinaire commun, portrait, récit, réfugié, *Refugee Food Festival*.

Abstract

Refugee Food Festival is a culinary event created in 2016. Endorsed by French chefs, it seeks to promote refugee cooks and encourage their professional integration. Available on their website, a section “Les Chefs” displays a threefold goal: feature the participants’ singular personalities, characterize their culinary practices and open up a space of encounter between French gastronomy and “culinary exoticism” (Régner, 2004). The changes in identity materialized by the visual portrait and narration of the participants offer a unique angle for observing the semio-discursive construction process of a “common culinary space” stretched between “domestication” and “foreignization” (Stano et Boutaud, 2015). The study highlights that, among other processes, the uniqueness of the culinary practice and the figure of the mother legitimize the professional (re) conversion of refugees into «chefs». Also, merging gastronomies — as for the dishes prepared and the desirable places where they are elaborated — is a central ambition that organizes their de-conflictualized convergence.

Keywords: Chef, gastronomy, common culinary space, portrait, narrative, refugee, *Refugee Food Festival*.

La gastronomie — « art de faire bonne chère » — veut être un facteur de cohésion sociale qui favorise la relation et l'échange entre les personnes et les cultures. Dans cette perspective d'intercompréhension, les fondateurs du *Refugee Food Festival* (RFF) — événement culinaire itinérant créé en 2016, parrainé par de grands chefs français — cherchent à valoriser les cuisiniers réfugiés afin de faire évoluer le regard du public sur leur situation particulière. Les outils de communication du RFF organisent la mise en scène et en relation de pratiques culinaires diverses pour introduire les cuisiniers réfugiés dans le microcosme culinaire français, de manière à favoriser leur insertion professionnelle auprès d'acteurs engagés. La démarche du RFF, apparentée à un « dispositif d'enchantement »¹ (Lallement et Winkin, 2015), est inscrite dans un contexte de « crise migratoire » qui exacerbe les crispations socio-économiques, politiques, médiatiques et culturelles autour de l'accueil des exilés (Canut, 2016) — et, partant des conditions de leur intégration. La stratégie de communication du RFF offre ainsi un angle singulier pour observer les processus « culturellement déterminés » que sont la cuisine et les manières de tables (Stano et Boutaud, 2015) et identifier, en creux, quelques-unes des tensions et enjeux qui travaillent les pratiques culinaires en situation de migration : les arrangements requis pour « «faire avec» les goûts des autres » (Garnier, 2010).

Outre les lieux et les moments de rencontre instaurés dans le cadre du RFF², la valorisation et l'information sur les parcours, les pratiques et les compétences des cuisiniers réfugiés s'appuient sur des profils où ils sont mis en portrait photographique et narratif. L'ambition affichée par ces profils est de rendre visibles et lisibles des personnalités singulières, de caractériser des pratiques culinaires et d'ouvrir sémiotiquement un espace de rencontre et de convergence entre gastronomie française et « exotisme culinaire » (Régner, 2004). Au sein de cet ensemble de profils, structurés autour de la figure valorisée du « chef cuisinier », cohabitent des mondes culinaires et statutaires hétérogènes et potentiellement rivaux. Ainsi se pose une question : dans quelle mesure ces profils participent-ils à la construction par le RFF d'un « espace culinaire commun » tendu entre « domestication » et « *foreignisation* » (Stano et Boutaud, 2015) ? Pour y répondre, l'article s'appuie sur l'analyse sémio-discursive et narrative d'un corpus de 46 profils composites (portraits photographiques et narratifs) de cuisiniers réfugiés³.

Après avoir exposé les enjeux communicationnels de la mise en portrait et introduit les caractéristiques des profils développés par le RFF, l'article analyse les opérateurs de (re)conversion des réfugiés en cuisiniers puis interroge les procédés d'ouverture d'un espace culinaire commun.

1. Enjeux communicationnels de la mise en portrait et en récit

Mettre en portrait : glisser du singulier au collectif

Selon Wrona (2012), quand le portrait quitte la sphère artistique dans laquelle il était inscrit pour intégrer l'espace public médiatisé, son caractère individualisant est remanié pour favoriser l'échange impersonnel avec les lecteurs du journal ou — transposé à notre cas — de la rubrique « *Refugee Food Stories* » (RFS) qui rassemble les profils des cuisiniers réfugiés. Ainsi, le

¹ C'est-à-dire une construction pratique et discursive qui capture, séduit, oriente l'interprétation des participants en les engageant à « suspendre leur incrédulité » au contact d'un environnement construit et instrumenté. Pour fonctionner, le dispositif requiert de ces derniers une forme consentie de dénégation des éléments dissonants et/ou dysphoriques. (Lallement et Winkin, 2015).

² <https://refugee-food.org>.

³ Seuls sont retenus les profils des réfugiés résidant en France (46 sur 98) (cf. annexe – Table 1). Le site web du RFF et les profils des chefs ont été consultés pour l'analyse entre mars et novembre 2020.

travail de réécriture opéré par les journalistes convertit les biographies personnelles en « récit d'actualité » pour permettre l'appropriation collective des portraits par le public. Les portraits journalistiques offrent des « solutions narratives » permettant de renforcer la cohérence du corps social en symbolisant le vivre-ensemble. Dans ce « travail d'incarnation », la figure portraitisée « empreinte aux individus les signes susceptibles de s'intégrer dans un ensemble qui fera sens comme un tout » (Wrona, 2012, p.48). Parce qu'ils représentent un idéal auquel les sujets sociaux peuvent s'identifier, les portraits d'immigrés reflètent davantage les traits communs entre les modèles que leurs traits personnels. Les récits de vie difficiles, inconfortables, sont travaillés et allégés — l'étape du parcours migratoire, par exemple, est éclipsée ou bien, au contraire, accentuée selon les besoins de la société pour sensibiliser les lecteurs — quitte à en devenir stéréotypés.

Remanier l'identité

Les processus d'écriture médiatique des portraits rentrent en résonance avec les injonctions de narration de soi qui jalonnent le parcours administratif des réfugiés (Isnard, 2011) et la nécessité d'un « remaniement identitaire » (Tcholakova, 2016) qui favorise leurs chances d'intégration. Dans un contexte marqué par des ruptures biographiques profondes, ce remaniement intervient dans le rapport au travail des réfugiés qui se charge de deux enjeux décisifs : la réaffirmation d'une continuité biographique et la réalisation des promesses du statut de réfugié, qui permettent de (auto)justifier l'ensemble de la trajectoire d'exil (Tcholakova, 2016). Il intègre l'« insécurité linguistique » et la non-reconnaissance des diplômes qui contraignent souvent les réfugiés à ajuster leurs perspectives professionnelles à leur nouveau contexte (Tcholakova et Weber, 2014). Le remaniement identitaire intervient également sur d'autres plans. Pris entre mémoire familiale et volonté d'appartenance au groupe, les réfugiés font aussi face à une « recomposition » en termes de culture (Soyturk, 2010) qui affecte leurs pratiques culinaires. La cuisine fonctionne à la fois comme un marqueur identitaire (Soyturk, 2010) et un marqueur d'altérité qui établit des frontières entre membres et non-membres. Elle est un moyen de différenciation culturelle et nationale qui stimule des « processus d'identification et de distinction » (Stano et Boutaud, 2015). Ainsi, elle peut être un élément central du renforcement de l'auto-identification des individus d'un même groupe puisqu'elle leur permet de se reconnaître à travers des codes valorisés partagés. DeSoucey (2010) parle d'ailleurs de « gastronationalisme » pour définir cette exaltation du sentiment national via la cuisine, très exacerbé en France. Cependant, les traditions issues du pays d'origine sont soumises à l'épreuve de la diversification culturelle. Les pratiques culinaires ne sont donc plus simplement héritées, mais « métissées » (Barou, 2010). De fait, les réfugiés doivent adapter leurs pratiques alimentaires à celles des nouveaux milieux de vie, produisant une « hétéroculinarité » (Essomba *et alii.*, 2010).

Fort de ces enjeux, l'analyse des modalités de mise en portrait photographique et narratif des participants au RFF va permettre de déconstruire et questionner les procédés sémio-discursifs qui articulent un « remaniement identitaire » propice à leur intégration socio-professionnelle dans le monde de la gastronomie française.

2. Formuler des portraits

Créé par l'association *Food Sweet Food* en 2016, et soutenu par le Haut-Commissariat des Nations Unies pour les réfugiés, le RFF est un événement culinaire itinérant. Pendant 15 jours, le RFF « crée des collaborations entre cuisiniers réfugiés et restaurateurs locaux ». Né à Paris, le nombre de villes participantes (15) a augmenté au fil des éditions. L'idée initiale d'une collaboration entre acteurs s'est élargie à l'insertion socio-professionnelle des réfugiés : un restaurant tremplin — la Résidence — piloté par un Chef réfugié a été créé, ainsi qu'un service de traiteur, des formations en cuisine et des événements éphémères.

La narration de la genèse et l'ambition du projet RFF prend le contrepoint des cadrages médiatiques négatifs des flux migratoires (Georgiou et Zaborowski, 2017) qui dé-singularisent les expériences individuelles, rendues collectives et indifférenciées, de la migration. Les créateurs du festival s'abstraient des controverses politiques et médiatiques (Canut, 2016) de légitimité d'accès aux territoires d'accueil en centrant leur action sur les candidats ou détenteurs du statut légal de réfugié qui autorise l'exercice d'une activité professionnelle. L'initiative se déploie sur plusieurs fronts : un front événementiel qui conjoint les réfugiés, les cuisiniers français et le grand public dans des lieux physiques de commensalité ; un front institutionnel qui accompagne notamment le développement de formations à destination des réfugiés et un front sémio-communicationnel qui promeut et rend visible les initiatives et les profils des participants. Le projet s'inscrit donc au croisement de trois enjeux : (i) la diffusion des pratiques alimentaires et culinaires des réfugiés et leurs représentations ; (ii) le renouvellement de la gastronomie française dans le but de se positionner au croisement d'influences culinaires variées dans un monde globalisé, reposant sur l'engagement actif de ses chefs cuisiniers ; (iii) la contradiction des modes négatifs de représentations visuelles et discursives des réfugiés.

Aménagées suivant différents procédés sémio-discursifs, la rubrique « Les chefs » et sa sous-rubrique de profils « RFS » constituent un point de découverte pour des visiteurs curieux, de potentiels recruteurs ou clients des offres de service des cuisiniers. Elle fait cohabiter des praticiens et des pratiques culinaires d'horizons et de statuts variés, et au-delà offre une vitrine aux réfugiés.

Les 46 profils du corpus sont, à quasi-part égale, pour moitié masculins et féminins. Vingt nationalités sont représentées. La plupart des cuisiniers sont syriens (17), éthiopiens (4) ou irakiens (3). D'âges différents, de statut familial, d'ambitions et de potentiels culinaires variés, leur statut de réfugié et leur participation au RFF sont le plus petit dénominateur commun de ces individus. Quels que soient leur titre de participant et leur dénomination professionnelle — chef en résidence, chefs dans des restaurants, chefs d'un service de traiteur, étudiants en formation cuisiniers en recherche d'emploi, cuisiniers occasionnels — ils sont tous assemblés sous l'appellation valorisée de « Les chefs ».

La grille de portraits photographiques visible en cliquant sur RFS semble organisée selon un ordre aléatoire et forme une galerie distribuée sur plusieurs pages web où seul s'applique un filtre de tri par ville. Une fois cliquée, chaque photo ouvre sur une page qui la reprend et affiche en-dessous une série de pictogrammes légendés — cuisine, ville, actuellement, spécialité, RFF (éditions et structures où l'on a collaboré), contacter le chef, et d'éventuelles icônes cliquables renvoyant aux réseaux sociaux du cuisinier — qui normalisent et qualifient le profil des participants. Ce complexe sémio-discursif chapeaute un texte de longueur et de forme variable. Aucun crédit photo n'est indiqué, ni n'est fait mention de la contribution des réfugiés au processus de sélection de ces visuels.

Les textes, organisés comme des récits de vie, sont majoritairement énoncés par un narrateur externe — son identité n'est pas précisée⁴ et seule une minorité des textes est signée — chargé d'opérer un travail de collecte, de (re)composition et de présentation des souvenirs et des projets des individus portraitisés. Après avoir situé les contexte et lieu de la rencontre entre le narrateur et le réfugié et fourni des indices sur leur personnalité, le propos s'organise en trois temps, explicitement rubriqués ou non : « Les origines » évoquent le parcours migratoire, racontent la vie d'avant et la situation matérielle actuelle ; « Sa cuisine » décrit le rapport à la cuisine, son apprentissage ; « Aujourd'hui (et demain) » explicite la situation actuelle et les perspectives. Peu de portraits s'attardent de manière explicite sur les étapes du parcours migratoire des réfugiés. Après les biographèmes attendus comme le lieu de naissance, la situation familiale, le cœur du propos s'organise autour de la force de résilience et de volonté d'individus pour qui la

⁴ Des rédacteurs et traducteurs sont listés et remerciés en pied de page des grilles de portraits.

cuisine n'est pas souvent un métier de départ, mais un choix pragmatique de reconversion professionnelle post-migratoire. La cuisine devient un creuset d'évolution où l'on peut *a minima* développer ou faire valoir des compétences, au mieux posséder un talent indéniable, avec dans les deux cas l'opportunité d'avoir la possibilité d'y faire carrière.

Il est à noter que certains portraits non produits pour le site du RFF, mais issus d'autres espaces éditoriaux ont été spécialement remaniés pour s'adapter au format RFF. D'autres textes comme celui qui raconte Zainab Al Khajee par exemple, mini-récits sibyllins, n'offrent aucun indice éditorial sur leurs modalités de construction et légendent succinctement la photographie.

3. Opérateurs de (re)conversion en cuisinier

Singularisation d'une pratique

Si ce cadre général offre une vision assez hétéroclite des participants, il manifeste la volonté de singularisation et de valorisation des cuisiniers réfugiés commune à l'ensemble des portraits. L'ensemble photo - texte différencie les cuisiniers réfugiés selon leurs traits individuels, leurs parcours personnels et professionnels. Les cuisiniers réfugiés résidant en France sont désignés par leur(s) nom(s) et prénom(s), leur origine et la ville de résidence. Identifiés par le RFF, ils deviennent identifiables par les visiteurs en tant qu'individus.

L'agencement des éléments de décor des portraits photographiques (matériel et ustensiles de cuisine) ainsi que la représentation des cuisiniers en action renforcent cette mécanique de singularisation. Les portraits photographiques — dont les décors/fonds et circonstances de prises de vue, postures (posées ou saisies sur le vif) et mises en scène sont hétérogènes — favorisent les plans rapprochés des modèles et les profondeurs de champ réduites. Les individus, généralement souriants, regardent majoritairement la caméra et/ou sont actifs, occupés à exercer la cuisine dans de multiples configurations.

Assignment culinaire

Ainsi, la cuisine est doublement au cœur du processus de mise en portait des participants du RFF. Chaque récit de vie explicite les caractéristiques de la relation qu'entretient le réfugié avec cet art. Cependant, si l'ambition de valorisation des individus suggère que chaque cuisinier a une identité culinaire propre, les participants semblent assignés à une cuisine « nationale » par effet de catégorisation. De plus, la spécialité culinaire revendiquée est souvent la même pour les personnes issues du même pays d'origine. Par exemple, les cuisinières originaires d'Éthiopie comme Meron Tewodros et Belan Tadesse Bekele affichent la même spécialité : l'*injera* ; idem pour les cuisiniers mauritaniens avec le *thiéboudiène* ou bien les cuisiniers géorgiens reconnus pour leurs raviolis *Khinkali*. Seuls les cuisiniers syriens, plus nombreux, investissent des spécialités différentes : *kebbeh*, *yalengi*, *koussa*, *halawet*, *frikeh*.

La mère comme opérateur symbolique de conversion

Les réfugiés représentent donc mécaniquement la cuisine de leur pays alors que la migration est synonyme de reconversion professionnelle pour la majorité des participants : Magda Gegenava, en charge d'un cabinet dentaire en Géorgie, ou Joseph Zahrelban, bijoutier syrien, n'ont pu poursuivre leur voie professionnelle et ont dû ajuster leurs attentes de reconnaissance par le travail en adoptant un emploi parfois moins qualifié de cuisiniers (Sarrille, 2011). Ce type de reconversion, qu'il s'agit de légitimer, est notamment permis par le rôle instrumental de la mère convoquée pour évoquer « les origines » de leur cuisine : transmettre son savoir-faire en matière de cuisine. « Son inspiration derrière les fourneaux ? Sa mère, me répond-il (...), "C'est la meilleure chef du monde, d'ailleurs c'est vrai pour tout le monde : quand tu vas au restaurant et qu'on te sert un plat que ta maman a déjà fait dans sa vie, tu es obligé de

comparer” » (P.⁵ Mohammad Elkhaldy). Autrement dit, la transmission maternelle et, partant, familiale, est l’opérateur narratif de conversion d’une passion et/ou d’une pratique épisodique voire passive en activité légitime, marquée de savoir-faire traditionnels devenus professionnalisants.

Se former et endosser l’habit

Le travail de légitimation est renforcé par l’autoformation grâce à des tutoriels disponibles en ligne, les expérimentations dans le cadre amical et familial, l’accès à des formations en parcours initial ou continu, les occasions d’apprentissage auprès de chefs professionnels *via* le RFF et la multiplication volontariste des expériences. Ces activités visent à acquérir et établir les compétences et les diplômes nécessaires pour revendiquer le statut de cuisinier.

Ce travail de légitimation se matérialise aussi par l’habit de cuisine. Ceux endossés par les participants marquent l’hétérogénéité des statuts. Beaucoup portent un simple tablier noir — indice vestimentaire minimal d’une pratique culinaire — floqué d’un autocollant « RFF ». Les participants comptent aussi des chefs confirmés. Ils n’arborent pourtant pas nécessairement la tenue traditionnelle — d’un blanc hygiénique — du chef cuisinier et préfèrent des tenues de couleurs vives non conventionnelles (rouge, noir, bleu). Drouard (cité par von Bardeleben, 2015) indique que : « Le chef s’affranchit du vêtement traditionnel et de ses attributs. Il compose un personnage à travers son vêtement qui doit être l’expression de sa personnalité et de son idée de création en cuisine ». Mohammad Elkhaldy, premier chef en résidence, se singularise particulièrement avec une veste de cuisine rouge et ornée des drapeaux des pays marquant son parcours de vie.

Opérativité symbolique de la galerie

Quatorze cuisiniers font l’objet d’un profil complété par une série de photographies en plan rapproché de plats dressés dans des assiettes individuelles selon un canon globalisé. Le contexte éditorial suggère que ces créations soient préparées pendant le festival. Les profils des chefs confirmés comme Mohammad Elkhaldy, Bassem Ataya, Magda Gegenava et Nabil Attar par exemple, aux trajectoires professionnelles emblématiques de la démarche promue par le RFF, présentent encore une série supplémentaire de visuels accolés à un encadré intitulé « Avec le RFF ». Il rend compte de collaborations prestigieuses avec des chefs français et/ou une actualité valorisante. Les mêler, sans distinction lisible de prime abord, à la galerie générale de profils suggère la mise sur un pied d’égalité des potentiels de tous les participants qui sont ainsi des « chefs » en devenir.

4. Ouvrir un « espace culinaire commun »

Organiser la fusion

La gastronomie française n’est pas monolithique, l’immigration a affecté son identité et favorisé une cuisine nuancée par l’intégration d’ingrédients et de méthodes de cuisson étrangers (Harrington, 2005). Parallèlement, entretenir la mémoire du pays par la consommation de mets caractéristiques du lieu d’origine construit un sentiment de sécurité contre l’anxiété existentielle, une « nostalgie stratégique » (Georgiou, 2013). Ceci, bien que les pratiques culinaires importées par les réfugiés ne soient pas destinées à rester dans le seul cercle des communautés qui les ont créés (Barou, 2010). Ainsi, les portraits des réfugiés révèlent différents degrés de connaissance, d’appropriation et d’engagement vis-à-vis de la gastronomie française. Ce rapport, toujours explicité dans les récits de vie, sert de curseur de positionnement de la pratique culinaire du réfugié concerné et de ses ambitions. Certains considèrent l’apprentissage de la gastronomie française comme une étape nécessaire à l’intégration de ce

⁵ P. remplace « Portrait de ».

microcosme : « Sa spécialité ? S'adapter ! Il peut mitonner des plats syriens évidemment, mais il s'est aussi initié à la gastronomie française » (P. Samer Fallaha). D'autres souhaitent affirmer leur spécificité culinaire : « Même si Chérine avoue avoir un gros faible pour les pâtisseries françaises, pour elle, la meilleure cuisine au monde reste la cuisine syrienne » (P. Chérine Al Assali) ; « La prochaine étape pour Aminata : la métropole, qu'elle rêve de convertir à la gastronomie mauritanienne. » (P. Aminata Socomo) ou dénoncer la « domestication » (Stano et Boutaud, 2015) de la cuisine étrangère par les Français : « la cuisine arabe ne s'arrête pas au Maghreb. Elle aimerait donc beaucoup que les Français se passent le mot (...) pour découvrir toute la richesse de la gastronomie arabe ! » (P. Aicha Mahamet Seid).

Imaginer les mets et les lieux

Ces positionnements se traduisent par des perspectives et des projets professionnels hétérogènes qui se pensent et s'organisent autour d'une cuisine « fusion ». Le savoir-faire des cuisiniers réfugiés est fréquemment souligné par des énumérations de plats ou d'aliments qu'ils sont en mesure de préparer — « Des *sushis* au coq au vin, du *biryani* aux pâtes fraîches maison cuisinées à la sicilienne avec sa propre *mozzarella*, de la ratatouille au poisson en papillote cuit au four, en passant même par le *pop-corn* » (P. Nabil Attar) — qui construisent l'ubiquité des mets et des lieux où peuvent s'exercer leurs compétences.

Leurs projets entrepreneuriaux convoquent des formes d'établissements propices aux convergences et aux hybridations comme : « ouvrir un restaurant français aux inspirations nigérianes. » (P. Raimot Tijani) ; « la bistronomie (...) [pour] rendre hommage à des recettes d'enfance et sublimer — par le choix des produits, la précision et le dressage — deux gastronomies qui lui sont chères : la sienne et celle de son pays d'accueil. » (P. Haitham Karajay) ; « La prochaine étape pour Emad, c'est un food truck qui proposera une cuisine syrienne bio, fraîche, légère, saupoudrée de touches françaises. » (P. Emad Shoshara).

Plus encore, la rencontre avec un autre espace culinaire nourrit le réinvestissement d'un patrimoine culinaire qui rayonne à nouveaux frais dans son lieu originel de pertinence : « Mon souhait pour la suite c'est de transmettre et de montrer qu'on peut être fier de notre cuisine nationale et ancestrale. [...] Comme les Italiens l'ont fait pour leur *pizza*, j'ai récemment lu que le Sénégal souhaitait inscrire le "*Thieboudien*" sur la liste des patrimoines immatériels de l'UNESCO. Ce serait salubre pour la culture sénégalaise, les chefs locaux ont peut-être besoin de cela pour être fiers ! » (P. Harouna Sow).

Conclusion

L'ambition du RFF est de créer un espace événementiel et sémio-discursif dé-conflictualisé et inclusif qui envisage les manières de penser et de pratiquer la cuisine sous une modalité de convergence et de partage. Au service de cette ambition, la mise en portraits photographiques et narratifs de la vie des réfugiés participant au festival opère un remaniement identitaire qui inscrit et légitime leur pratique de la cuisine sur un *continuum* allant de l'activité épisodique à l'extrême professionnalisation. Les profils mettent en scène un rapport ouvert à la cuisine qui s'appuie sur des compétences tendues entre le maintien d'une tradition — héritée, mais labile — et une volonté d'ajustement aux pratiques culinaires françaises propices à la construction d'un « espace culinaire commun ». Ils rendent ainsi les réfugiés éligibles à l'insertion professionnelle dans le milieu de la gastronomie française.

Bibliographie

- Barou, J. (2010). Alimentation et migration : une relation révélatrice. *Hommes & migrations*, 1283, 6-11. <https://doi:10.4000/hommesmigrations.980>.

- Canut, C. (2016). Migrants et réfugiés : quand dire c'est faire la politique migratoire. *Vacarme.org*. <https://vacarme.org/article2901.html>.
- Essomba, J.M., Edjenguèlè, E., Pasquet, P. et Hubert A. (2013). Migrations et pratiques culinaires. *Hommes & migrations*, 1283, 136-149. [https://doi : 10.4000/hommesmigrations.1002](https://doi:10.4000/hommesmigrations.1002).
- Georgiou, M. (2013). Between strategic nostalgia and banal nomadism: Explorations of transnational subjectivity among Arab audiences. *International Journal of Cultural Studies*, 16(1), 23-39. [https://doi :10.1177/1367877912441429](https://doi:10.1177/1367877912441429).
- Garnier, J. (2010). « Faire avec » les goûts des autres. *Anthropology of food*, 7. [https://doi :10.4000/aof.6576](https://doi:10.4000/aof.6576).
- Georgiou, M. et Zaborowski, R. (2017). *Couverture médiatique de la « crise des réfugiés » : perspective européenne*. Rapport du conseil de l'Europe.
- Harrington, R.J. (2005). Defining Gastronomic Identity. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(2-3), 129-152. [https://doi: 10.1300/J385v04n02_10](https://doi:10.1300/J385v04n02_10).
- Isnard, H. (2011). Le récit du réfugié est-il une fiction ?. *Topiques*, 114, 107-114. [https://doi. 10.3917/top.114.0107](https://doi.10.3917/top.114.0107).
- Lallement, E. et Winkin, Y. (2015). Quand l'anthropologie des mondes contemporains remonte le moral de l'anthropologie de la communication. *Communiquer*, 13, 107-122. [https://doi : 10.4000/communiquer.1562](https://doi:10.4000/communiquer.1562).
- Régnier, F. (2004). *L'exotisme culinaire. Essai sur les saveurs de l'Autre*. Presses Universitaires de France.
- Sarrille, G. (2011). Réfugiés et migrants : reconstruction collective et individuelle de la situation personnelle. *Migrations Société*, 137(5), 35-50. <https://doi.10.3917/migra.137.0035>.
- Stano, S. et Boutaud, J-J. (2015). L'alimentation entre identité et altérité. Le Soi et l'Autre sous différents régimes. *Lexia (New Series)*, 19-20, 99-115.
- Soy Turk, H. (2010). Un métissage franco-turc des habitudes alimentaires. *Hommes & migrations*, 1283, 56-61. [https:// doi : 10.4000/hommesmigrations.989](https://doi:10.4000/hommesmigrations.989).
- Tcholakova, A. et Weber, S. (2014). Migrants et réfugiés : éléments de discussion pour une typologie. Dans : M. Poinot (éd.), *Migrations et mutations de la société française : L'état des savoirs*, (p. 29-37). La Découverte.
- Tcholakova, A. (2016). Le remaniement identitaire entre reconnaissance et maintien de la cohérence biographique. *Sociologie*, 7(1). [<http://journals.openedition.org/sociologie/2712>].
- Von Bardeleben, E. (2015, 30 septembre). Sapes de chef. *Next Libération*. [https://next.liberation.fr/food/2015/09/30/sapes-de-chef_1374856].
- Wrona, A. (2012). *Face au portrait : de Sainte-Beuve à Facebook*. Hermann.

Annexe — Table 1 — Liste des profils du corpus

Identité	Sexe	Type de cuisine	Ville d'accueil	Secteur d'activité/ formation d'origine	Spécialité affichée
Hussam ELTABEL	H	syrienne	Bordeaux	Pâtisserie	Kebbeh
Nariné Lalayan	F	arménienne	Bordeaux	Economiste (Formation)	Baklavas
Zainab Al Khajee	F	irakienne	Bordeaux	Journalisme	Kebbe
Fahran DAHI	H	syrienne	Bordeaux	Finance/ logistique	Yalengi
Aminata Socomo	F	mauritanienne	Lille	/	Thiéboudiène
Bassem Ataya	H	syrienne	Lille	Journalisme (administration)/ marketing	Kebbehs
Chérine AL ASSALI	F	syrienne	Lille	/	Koussa bel Laben
Fadi Mahmoud	H	syrienne	Lille	/	Salade fattouche
Kaleem Ullah	H	pakistanaise	Lille	Médecine vétérinaire	Samoussa,
Pita Norma	F	surinamienne	Lille	/	Le pom
Wafaa FALLOUH	F	syrienne	Lille	Assurances	Koussa Mahchi
Armand HASANPAPAJ	H	albanaise	Lyon	Danse / Chorégraphie	/
David KOSTANDYAN	H	arménienne	Lyon	Musique	Pirojkis
Meron TEWODROS	F	éthiopienne	Lyon	/	L'injera
Samer Fallaha	H	syrienne	Lyon	Architecture d'intérieur/ événementiel / import- export	Canard rôti aux épices syriennes
Aicha Mahamet Seid	F	sahraouie	Lyon	Droit international	Samoussak, baba ghanoush, kouchari
L'équipe de la Table d'Althusser		syrienne	Lyon	/	Yalangi
Rania ALBITAR HADAD	F	syrienne	Lyon	Aéronautique	Fatayers
Rishad Lasker	H	bengali	Lyon	Management / restauration	Curry de boeuf Buhna
Sadia Hessabi	F	afghane	Lyon	Secteur médical	Palaw
Shahirul Bin Ahmad Hanafiah	H	malaisienne	Lyon	Chimie	L'asam Laksa
Belan Tadese Bekele	F	éthiopienne	Marseille	/	Injera
Antony Atoba	H	nigériane	Marseille	Ingénierie mécanique / cuisine	Wedges de patates douces aux graines
Duraïd Hazim	H	irakienne	Marseille	Boucherie	Timman Bagilla
Joseph Zahrelban	H	syrienne	Marseille	Bijouterie	Namoura
Tibn Al Hussein	H	soudanaise	Marseille	Cuisine	Gheema p
Veronica Garcia Rodriguez	F	vénézuélienne	Marseille	/	Arepas
Difrines CAFAY	H	vénézuélienne	Paris	Cuisine	Tiradito
Doha ELKHALDY	F	syrienne	Paris	Cuisine	Halawet el jeben ou « douceur au fromage »
Emad SHOSHARA	H	syrienne	Paris	/	Aubergines farcies à la viande, sauce tahini et yaourt.
Fariza IZAKOVA	F	Tchéchène	Paris	Secteur agricole	Siskal
Haitham KARAJAY	H	syrienne	Paris	Achats (Chaîne TV)	Frikeh de poulet ou de boeuf
Hamel SHFIAREW	F	éthiopienne	Paris	Coiffure	Injera
Hannibal Tewelde	H	érythréenne	Paris	Cuisine / mécanique/ menuiserie	Injera
Harouna SOW	H	mauritanienne	Paris	Cuisine	Thiéboudiène
Hayat ZOULAL	F	éthiopienne	Paris	Cuisine	Injera
Magda Gegenava	F	géorgienne	Paris	Cabinet dentaire	Khinkali
Manal AL-ASWAD AL-JAOUNI	F	syrienne	Paris	Cuisine	Yalangis
Mohammad Elkhaldy	H	syrienne	Paris	Cuisine	Kebbeh Nayeh
Montasser IDRIBAH	H	libyenne	Paris	Informatique	Capellini aux palourdes et crevettes
Nabil Attar	H	syrienne	Paris	Informatique / Cuisine	Frikeh
Nitharshini MATHYALAGAN	F	srilankaise	Paris	/	Curry de poulet et riz
Raimot TJANI	F	nigériane	Paris	/	Yam porridge
Daredjan PKHAKADZE	F	géorgienne	Strasbourg	/	Khinkalis
Fatema Katashiya Anees	F	syrienne	Strasbourg	Au foyer	Halawet el jeben
Noor Momika	F	irakienne	Strasbourg	Informatique / couture	Masgouf