

Refugee*
FOOD
FESTIVAL

Dossier de presse Comté de Nice

WEEK-END INAUGURAL LES 10 ET 11 MAI 2025
COLLABORATION BOULANGÈRE DU 13 AU 17 MAI 2025



UNIVERSITÉ
CÔTE D'AZUR

Malongo

Loi
DELI
CITY

france
bleu
azur

S U D
N L Y
BFM
NICE
CÔTE D'AZUR

SOMMAIRE

Présentation de la 3e édition du Refugee Food Festival Comté de Nice

Page 3

Un démarrage gastronomique et symbolique : dîner d'ouverture à Bordighera

Page 4, 5 et 6

Un banquet festif au 109 à Nice : banquet solidaire, expositions, stands gourmands et DJ set

Pages 7-13

Une expérience culinaire engagée enrichie d'une programmation artistique

Pages 14 et 15

Une collaboration artisanale boulangère aux couleurs du Sri Lanka

Page 16

Refugee Food lance des ateliers de cuisine engagés toute l'année

Page 17

Les partenaires du RFF Comté de Nice

Page 18

Les porte-parole du Refugee Food Festival 2025 : Alexis Michalik et Georgiana Viou

Page 19

Contact

Page 20

Créé en 2016 et renouvelé chaque année, cet évènement culinaire international a déjà fait le bonheur de plus de 70.000 personnes lors d'éditions organisées dans 24 villes de France et du monde. **En 2025, le Refugee Food Festival, c'est :**

DU 8 AU 29 JUIN

À L'OCCASION DE LA
JOURNÉE MONDIALE DES RÉFUGIÉ·ES

LE 20 JUIN

APRÈS UN WEEK-END D'OUVERTURE À
BORDIGHERA ET À NICE LES

10 ET 11 MAI

DANS 12 VILLES (& ALENTOURS)

BORDEAUX, DIJON, LILLE, LYON,
MARSEILLE, NANTES, NICE, PARIS,
RENNES, ROUEN, TOULOUSE & TOURS.

... à Nice, un lever de rideau spécial

Les dates niçoise et italienne du festival marquent **le lever de rideau** d'une décennie d'engagements et de **rencontres culinaires et humaines** autour des cuisinier.es réfugié.es. Pour les 10 ans, un week-end inaugural du festival est organisé dans la région symbolique et transfrontalière de Nice les 10 et 11 mai.

Un festival en pleine expansion dans la région

Fort du succès des deux dernières éditions, le Refugee Food Festival Comté de Nice s'est imposé comme un rendez-vous incontournable. En 2024, grâce à des partenariats solides et une belle couverture médiatique, l'évènement a attiré près de 1 500 festivalier.es, triplant ainsi la fréquentation de l'édition inaugurale de 2023. Cette croissance illustre l'enthousiasme du public, mais aussi l'impact du festival en termes de sensibilisation et d'engagement citoyen autour des enjeux de migration et d'hospitalité.

Une programmation gastronomique et culturelle

Un week-end festif et symbolique se prépare entre Nice et Bordighera, au cœur d'une région emblématique des parcours migratoires transfrontaliers entre la France et l'Italie. Un territoire riche de liens humains, culturels et solidaires, où se tissent chaque jour des histoires de passage, d'accueil et de rencontres.

**Un démarrage gastronomique et symbolique : dîner
d'ouverture à Bordighera**

SAMEDI 10 MAI

AU RESTAURANT LA PALOMA 11

RÉSERVATION

+39 3888063525 / +39 3463322599

info@ucavetu.com

Dîner collaboratif réunissant le duo de chefs italiens Oscar Martinelli & Alberto Piazza, et le chef Harouna Sow.

Harouna Sow

Arrivé en France en 2012 sans expérience culinaire, il est aujourd'hui à la tête de son propre restaurant, Waalo, à Paris, et dirige également La Cantine des Arbustes, un restaurant social dans le 14^e arrondissement.

Oscar Martinelli & Alberto Piazza

Chefs italiens réputés, ils ont officié dans des établissements prestigieux comme le Waterside Inn (Grande-Bretagne) et le Mirazur de Mauro Colagreco (Menton). Depuis 2020, ils dirigent U Cavetu, proposant une cuisine locale et de saison.

U Cavetu

Situé au cœur de la pittoresque pinède maritime de Bordighera, U Cavetu est une osteria moderne et lounge bar qui offre une expérience culinaire unique. Le restaurant propose une sélection de tapas et de cocktails mettant en valeur les produits locaux de la Ligurie. L'établissement accorde une importance particulière à la collaboration avec des producteurs, agriculteurs et pêcheurs de la région, garantissant ainsi une offre gastronomique fraîche et saisonnière. Depuis sa terrasse, les convives peuvent apprécier une vue panoramique sur le vieux village de Bordighera Alta, la côte ligure et jusqu'à la Côte d'Azur.

Ristorante Paloma

Situé sur le Lungomare Argentina à Bordighera, le restaurant Paloma 11 dirigé également par Oscar et Alberto offre une expérience culinaire italienne authentique en bord de mer. Il est reconnu pour sa cuisine méditerranéenne mettant en valeur les spécialités liguriennes. Le restaurant dispose d'une terrasse extérieure, idéale pour profiter de l'ambiance maritime.

Biographies

Deux parcours d'exception, une vision commune. Alberto Piazza et Oscar Martinelli incarnent la nouvelle génération de chefs italiens, conjuguant tradition et modernité avec une passion sans limite pour la gastronomie. Leur histoire, marquée par des expériences dans les plus grandes cuisines étoilées du monde, trouve aujourd'hui son expression la plus aboutie à U Cavetu et La Paloma 11, à Bordighera, où ils célèbrent le terroir ligurien avec grande créativité.

Alberto Piazza L'âme voyageuse

Né le 19 juillet 1996 à Bordighera, Alberto Piazza a construit son parcours autour de deux passions : la cuisine et le voyage. Après avoir débuté aux côtés de son père, chef à Monte-Carlo, il s'est forgé une expérience internationale en intégrant des établissements de renom totalisant « 11 étoiles Michelin » sur son CV. Parmi eux, le Métropole à Monte-Carlo, The Green House à Londres, l'Antica Corona Reale à Cervere et le Mirazur à Menton lui ont apporté une vision à la fois technique et créative de la gastronomie. Perfectionniste, Alberto voit la cuisine comme un équilibre entre tradition et innovation. « On ne peut pas parler d'innovation sans connaître la tradition », affirme-t-il. Grand amateur de « la pasta », il façonne lui-même ses pâtes et son pain dans son laboratoire. Son plat signature lors du concours San Pellegrino Young Chef, le Secondo ma Primo (ravioli farcis au lapin à la ligurienne avec une purée d'oignons caramélisés au soja), illustre son approche audacieuse et raffinée de la cuisine.



©Coline Ciais-Soulhat

Oscar Martinelli L'excellence classique et moderne



©Coline Ciais-Soulhat

Né le 26 janvier 1997 à San Remo, Oscar Martinelli a su très tôt que la cuisine serait son terrain d'expression. Après des expériences formatrices en tant que jeune cuisinier, il s'est perfectionné dans deux institutions triplement étoilées : le Waterside Inn de Michel Roux à Bray, en Angleterre, et le Mirazur de Mauro Colagreco, à Menton. Ces expériences lui ont appris la rigueur et l'excellence, mêlant une cuisine traditionnelle et une approche plus contemporaine. Inspiré par ses souvenirs de cuisine avec sa grand-mère, Oscar excelle dans les sauces et le gibier. Ancien saucier, il considère le bœuf Wellington et le chevreuil en croûte comme ses spécialités. Pour lui, un bon chef doit faire preuve de poigne, de créativité, de courage et d'une passion inébranlable.

Biographies

Harouna Sow est chef formateur des cuisines de Refugee Food.

Né en Mauritanie, il suit sa famille contrainte de s'exiler au Sénégal. Ses parents prennent finalement le chemin de la Suisse. Resté auprès de sa grand-mère, il est envoyé au Mali jusqu'à ses 16 ans dans une école coranique. En 2007, le gouvernement mauritanien organise un grand recensement de sa population. De retour dans son pays natal, il se voit refuser la nationalité et est forcé de quitter le territoire.

« D'où je viens, ce ne sont pas les hommes qui sont en cuisine. À mon arrivée en France, j'ai pu découvrir plusieurs métiers grâce à des stages. Le premier s'est fait en cuisine : ça a été une révélation »

Apatride, il arrive en France en 2012 où il obtient, deux ans plus tard, le statut de réfugié politique. Harouna se forme au métier de cuisinier, tout d'abord en intégrant la cuisine de Roland-Garros en tant que bénévole, où il parvient à convaincre le chef Alain Losbar de le prendre sous son aile. Celui-ci lui fait une place dans ses cuisines, au Pullman Tour Eiffel.

Il poursuit ensuite sa formation dans les cuisines du Royal Monceau. Après avoir été formé dans ces grandes maisons, Harouna se lance en tant que chef et traiteur indépendant. En 2020, il découvre l'association Refugee Food et y cuisine en tant que bénévole pour apporter son soutien durant la crise du coronavirus. Entouré de cuisiniers réfugiés du restaurant d'insertion la Résidence (à Ground Control) – et d'une équipe de bénévoles – Harouna a coordonné pendant le 1er confinement la production de plus de 33 000 repas, distribués aux plus vulnérables, sans domicile fixe, demandeurs d'asile, étudiants précaires et bénéficiaires d'hôtels sociaux. Après avoir été le chef du restaurant d'insertion La Résidence, il exerce désormais ses talents exceptionnels en tant que chef formateur dans les cuisines de la Cité de Refuge, occupées par Refugee Food, où se côtoient aide alimentaire, service traiteur et restauration solidaire des résidents de ce centre d'hébergement de la Fondation Armée du Salut.

« En étant chef, je peux apporter quelque chose aux salariés en insertion chez Refugee Food car ils sont réfugiés comme moi. »

Et cela, tout en continuant de produire, avec l'aide de sa brigade et d'une équipe de bénévoles, plus de 450 repas par jour pour le programme d'aide alimentaire. Harouna a comme futur projet de retourner au Sénégal et d'y créer une ferme biologique et des écoles pour valoriser le patrimoine local et former une nouvelle génération de cuisiniers.

En reconnaissance de son parcours inspirant et de son engagement exceptionnel, Harouna Sow a porté la flamme olympique le dimanche 14 juillet, à l'occasion des Jeux Olympiques Paris 2024. Cet honneur symbolise non seulement sa résilience et son succès, mais aussi l'esprit d'intégration et de solidarité que nous célébrons dans le cadre du Refugee Food Festival. Porter la flamme olympique est un puissant symbole de paix, d'espoir et d'unité, des valeurs qui résonnent profondément avec Refugee Food.

Le chef

Harouna Sow



©Anne-Claire Heraud

Un Banquet festif au 109 à Nice :
banquet solidaire, expositions, stands gourmands et DJ set

DIMANCHE 11 MAI

LE 109, NICE

RÉSERVATION

www.helloasso.com/associations/food-sweet-food

Grand banquet festif orchestré par le chef Simon Auscher, accompagné de trois cheffes réfugiées : Prasadika Disanayaka (Sri Lanka), Nika Lozovska (Ukraine) et Laila (Libye)

Biographies

Créateur des restaurants parisiens Tannat et Anna, Simon navigue aujourd'hui en tant que chef indépendant. De réceptions privées, des élaborations de cartes pour des restaurants aux collaborations avec des marques, sa cuisine colorée et saisonnière s'adapte à chaque prestation. Il met un point d'honneur à utiliser des produits de qualité et locaux, et sublime les préparations les plus simples avec des présentations et dressages élégants et contemporains. Il lance sa Newsletter « Cuisine Playground » en 2022, sort son livre *Twist* avec les éditions Hachette Cuisine en 2023 et lance sa chaîne Youtube en février 2025.

Ses engagements

Ayant participé à la création du label Ecotable, premier label de restauration aidant les restaurateurs à travailler de manière plus éco-responsable, il continue d'appliquer ces principes dans sa cuisine et dans ses réceptions. Moins de consommables, le respect de la saisonnalité et pas de plastique. Une cuisine responsable où le goût et l'esthétique restent sa priorité.

Ses récentes collaborations

- Collaboration avec l'artiste Myd pour la sortie de son nouvel album (février 2025)
- Ambassadeur Malongo (2024) et création d'un blend (fin 2024)
- Ambassadeur France pour la Gates Foundation (octobre 2024, New-York)
- Chef pour le défilé "Les Sculptures" de Jacquemus à la Fondation Maeght (janvier 2024, Saint-Paul-de-Vence)
- Chef privé pour Demi Moore et Margaret Qualley (avril à septembre 2022, Paris)
- Résidences au Hoxton Paris, à Sens (Festival de Cannes), au Café Singulier (Paris), à Providence (Guétary), à Nuances (Nice), à Parade (Paris), à la Maison des Nines (Marseille), à la Folie Barbizon (Barbizon), à la Maison Désinvolte (Perche).
- Réception pour Fête Impériale au Musée Jacquemart André (juin 2022, Paris)
- Brand content pour Kenwood (février 2024), pour Zwilling (mars 2024)
- Consultant pour le dîner caritatif annuel d'ALIMA au Palais de Tokyo (novembre 2022)

Le chef

Simon Auscher



©Coline Ciais-Soulhat

Biographies

Nika Loyouska

la brillante cheffe d'Odessa



©Marie Genin, Feuilletons

Nika est une jeune cheffe talentueuse originaire d'Odessa (Ukraine). Formée au sein de la prestigieuse école de cuisine Ferrandi, elle rentre dans son pays en 2016 pour ouvrir Dizyngoff, un restaurant chaleureux et arty fusion aussi local qu'international. Alors que la guerre éclate en 2022, elle se réfugie à Paris où elle participe au Refugee Food Festival avant de retourner à Odessa pour faire (sur)vivre son établissement. Après un an et demi d'un quotidien rythmé par les alertes aux bombardements, elle jette l'ancre à Nice, dont le cosmopolitisme lui rappelle son Odessa natale. Pour Nika, la passion de la cuisine se nourrit généreusement de l'amour des gens. Et partager cette passion, c'est autant une question de générosité que de liberté...

« J'adore nourrir les gens, je le fais de tout mon cœur, je continue de faire comme ma grand-mère, dès que quelqu'un vient à la maison, j'ai envie de le nourrir ! »

D'Odessa à Ferrandi : des anchois aux escargots

Nika grandit à Odessa, une ville portuaire très cosmopolite ukrainienne d'un million d'habitants nichée au bord de la mer Noire. L'amour de la cuisine se cultive dans sa famille : depuis toujours, on aime recevoir, accueillir, et nourrir les gens. Petite, Nika aidait sa mère à chaque étape de la préparation du repas. Très vite, Nika se rend compte que c'est ça qui lui plaît. Pas seulement cuisiner. Nourrir les gens.

Des montagnes des Carpates à la mer Noire, la cuisine ukrainienne s'inspire de l'immense diversité des terroirs du pays. Et l'appétit de la jeune cheffe d'Odessa est tout aussi versatile que la variété des mets qui composent le patrimoine culinaire ukrainien. Les anchois, le bortsch, les poires séchées au fumoir (*kopchena grusha*), les abats... elle aime tout ! En France, son premier souvenir gustatif français c'est les escargots, qu'elle déguste avec son père à la Rotonde, le très célèbre établissement parisien fréquenté par Hemingway pour qui les deux Odessites partagent une passion commune.

Le premier plat qu'elle cuisinera à l'école Ferrandi, c'est de la langue de bœuf. Et comme elle aime préparer ce qui prend du temps, ce sera sous forme de ravioles. Pour Nika, un bon plat ne serait rien sans « la passion, la générosité, l'amour des gens, et... l'amour de nourrir les gens » d'un bon chef.

« La cuisine, c'est une vocation qui vous empêche de faire autre chose. »

Biographies

Nika Loyowska

la brillante cheffe d'Odessa

La passion de la cuisine pour survivre à la guerre

Après ses études de cuisine, Nika se presse de rentrer en Ukraine pour appliquer tout ce qu'elle a appris avec passion et application et ouvrir, en 2016, Dizingoff son propre restaurant à Odessa. À la carte ? Une cuisine de caractère locale à la fois créative et traditionnelle ouverte sur le monde.

En 2022, quelques mois après le début de la guerre, elle se réfugie à Paris où elle participe au Refugee Food Festival en réalisant un dîner à quatre mains avec la cheffe Pauline Séné. Elle rentre en Ukraine en juillet de la même année pour faire (sur)vivre son restaurant. Elle ne lâche rien. C'est difficile. Les clients se font rares mais l'équipe reste soudée.

« On peut être heureux et malheureux en même temps. C'est ainsi qu'on vit en Ukraine en temps de guerre. Sourire, aimer, rêver... tout en ayant le cœur brisé. »

La guerre lui fait prendre conscience de l'importance d'avoir un métier qu'on aime pour survivre. « Être passionnée, ça sauve. Ça fait penser à autre chose. Et plus on s'investit, plus on reçoit ! », affirme-t-elle. Et c'est précisément cela qu'elle a réussi à transmettre à son équipe, à travers son restaurant.

Mais il y a les alertes incessantes, le jour, la nuit ; les drones de surveillance ; les drones qui explosent ; les drones qui survolent la ville ; les informations par messages Telegram ; les explosions qui retentissent parfois avant le signal de l'alerte... Certains n'y prêtent plus attention, ils deviennent fatalistes... Nika, elle, se lève presque toutes les nuits. À chaque retentissement, il faut aller se cacher. Elle n'en peut plus. Elle ne tient plus...

D'Odessa à Nice...

Début 2024, elle décide de venir à Nice. Une ville qui a des airs d'Odessa et elle y a des amis. À Odessa, son restaurant est géré par une équipe autonome qui assure son fonctionnement au quotidien. Nika peut réfléchir à de nouveaux projets. Ailleurs. Peut-être à Londres pour poursuivre ses aventures gastronomiques...

« Lorsque le Refugee Food Festival m'a contactée pour participer à un banquet pour célébrer les dix ans du projet, j'ai tout de suite dit oui ! J'étais très enjouée à l'idée de partager, de faire découvrir ma cuisine dans le cadre de ce projet que je trouve passionnant . »

Biographies

Laila

la cheffe libyenne de l'ombre

Laila est une cuisinière libyenne originaire de Tripoli, la capitale de la Libye. Contrainte de fuir son pays pour la France en 2018 pour des raisons de sécurité, elle est actuellement en formation de TFP cuisine au Forum Jorge François, à Nice. Ici, elle a retrouvé sa passion pour la cuisine et a embrassé de nouveaux horizons culturels et culinaires.

Laila n'a jamais été cuisinière professionnelle. Elle a appris auprès des femmes de la famille, de sa mère, de sa grand-mère. Rapidement, elle s'est mise à cuisiner pour les autres, notamment pour l'association caritative dans laquelle elle était active, en Libye. Et surtout pour les fêtes, les mariages, les enterrements. Elle utilisait ses talents culinaires pour nourrir des tablées de centaines de personnes, parfois 200, parfois 400. Les grandes réceptions ne lui ont jamais fait peur, bien au contraire.

Après son bac, la question d'étudier la cuisine s'est posée à elle mais sa famille n'a rien voulu entendre. Sa famille, c'est une grande famille de Tripoli. Et la cuisine, ce n'est pas assez noble comme métier. Laila n'a pas insisté, mais elle n'a jamais oublié.

La cuisine, pour Laila, c'est une vraie passion. Un outil d'expression, « un langage d'amour ». L'amour, le leadership, la loyauté sont, selon elle, les qualités qui font un bon chef.

« Avec la cuisine, on peut changer l'humeur des gens, on peut rendre l'âme aux personnes qui vont mal. »

Ce qu'elle aime dans la cuisine ? La créativité. Dans les recettes, les petits plats, les menus. Ce qui l'inspire ? Faire plaisir aux autres en les nourrissant.

La cuisine libyenne, c'est une cuisine "ouverte" sur le monde. C'est la rencontre entre l'Afrique, l'Orient et l'Italie. Et c'est particulièrement vrai pour le patrimoine culinaire tripolitein. Et cette "ouverture", Laila la ressent encore plus depuis qu'elle s'est réfugiée dans l'Hexagone.

Parmi les mets traditionnels libyens que Laila préfère, figurent le "M'battan", des pommes de terre frites farcies à la viande, et le très convivial "bazeen", le plat national libyen composé d'un ragoût d'agneau épicé aux oignons et aux légumes où trônent une boule formée de pâte d'orge et quelques oeufs. Son épice fétiche ? "Karfa", la cannelle. Car "Son petit goût sucré adoucit même les plats épicés". La cannelle, c'est l'un des ingrédients clés qui composent le "Bharat", un savant mélange de sept épices libyen, dont chaque famille du pays possède le secret.

Biographies

Laila

la cheffe libyenne de l'ombre

Laila est arrivée en France en 2018. Pour sauver sa vie.

Elle raconte que naître en Libye, c'est naître dans un lieu où l'on doit se plier à des coutumes, subir des contraintes, surtout quand on naît femme. Elle dit se rendre bien compte qu'ailleurs que dans son pays, les femmes sont libres. Libres de s'instruire, d'apprendre, de penser. Une idée inconcevable là où elle a grandi, selon elle.

Laila, elle, voulait vivre autrement que la vie qui lui était imposée. Elle a étudié, beaucoup étudié, puis elle a travaillé avant de devenir cheffe d'entreprise et d'occuper un poste à responsabilités dans l'administration publique.

Une utopie, selon elle. Quelles que soient ses actions, quelles que soient les circonstances, on lui a toujours fait sentir et comprendre que l'homme lui serait toujours supérieur, au prix de ternir son honorable réputation. Pour la forcer à abandonner, sans doute. « C'est le plus gros mal de notre pays », analyse-t-elle.

Laila a essayé de s'exprimer librement. Une seule fois. La fois de trop. Elle a été contrainte de quitter son pays parce que sa vie, sa sécurité et sa liberté étaient menacées.

À toutes les femmes libyennes, Laila a envie de les inviter à sortir de la prison intellectuelle dans laquelle elles se trouvent pour s'épanouir. Car « le monde est beau ».

Elle pensait qu'elle ne serait jamais acceptée en formation au Forum Jorge François, parce que « personne ne la comprendrait ». Pourtant, c'est là qu'elle a retrouvé sa passion pour la cuisine qui a redonné un sens à sa vie. En France, Laila a le sentiment d'avoir « trouvé sa place ».

Le Refugee Food Festival, c'est, pour Laila, l'occasion de s'ouvrir aux autres, au mélange de cultures culinaires et de pouvoir partager un petit quelque chose de sa culture, de son pays, de sa ville natale, avec les Français.

Après sa formation au Forum Jorge François, la jeune cuisinière tripolitaine rêve d'ouvrir un restaurant libyen à Nice pour faire découvrir sa cuisine - une (presque) parfaite inconnue sur les contrées maralpines...

Pour goûter la délicieuse cuisine de Laila, ça se passe au 109, le dimanche 11 mai à partir de 12h !

*La cheffe libyenne a choisi de ne pas dévoiler sa véritable identité pour des raisons de sécurité. Elle n'a pas choisi le pseudonyme de "Laila" ("la nuit" en arabe) au hasard. Car, c'est dans l'ombre (pour le moment), qu'elle a choisi de s'épanouir...

Biographies

Prasadika

cheffe sri-lankaise

Prasadika Disanayaka est une cuisinière pâtissière sri lankaise originaire de Colombo. Contrainte à l'exil en 2023, elle est actuellement en formation boulangerie, pâtisserie et viennoiserie au Forum Jorge François, à Nice. L'opportunité d'acquérir des techniques culinaires « à la française » qui viennent compléter le très riche patrimoine culinaire de son île et sa parfaite maîtrise du « cake design »...

Aussi loin qu'elle s'en souvienne, Prasadika a toujours cuisiné. Avec sa mère plus particulièrement. Elle naît et grandit à Colombo, au Sri Lanka, une île de l'océan Indien réputée pour sa cuisine très épicée, merveilleusement parfumée aux multiples influences culturelles.

De cette cuisine colorée, Prasadika aime la douceur de la noix de coco qui se décline en salé comme en sucré et c'est dans le bibikkan qu'elle aime la savourer.



©Coline Ciaï-Soulhat

Le bibikkan, c'est un gâteau traditionnel sri lankais confectionné pour la nouvelle année avec de la noix de coco râpée, des fruits secs, de la cardamome et de la cannelle. Sa madeleine de Proust, c'est le curry sri lankais, un mélange d'épices assemblé et torréfié par sa maman où l'on retrouve notamment la coriandre, le cumin, le fenugrec, la cardamome, la cannelle, le clou de girofle, le curcuma et les feuilles de curry. C'est après une formation universitaire qu'elle dit « classique » et un travail de bureau, et à la faveur de la crise de Covid que Prasadika opère un revirement total : elle se reconvertisse dans le « cake design » pour donner corps et couleurs à sa passion pour les douceurs culinaires. Elle étudie à l'école culinaire « Cake First » à Malabe, près de Colombo. Elle est très fière de dire qu'elle a obtenu le niveau 4 du certificat de « cake designer » qui lui a permis de se professionnaliser et d'ouvrir son propre atelier de confection de gâteaux. Du « cake design », elle aime la minutie, la créativité et le côté artistique qu'elle s'appliquera à utiliser dans la réalisation d'innombrables gâteaux de toutes textures et de toutes saveurs pour les fêtes de mariage et d'anniversaire. Dans la pâtisserie française, c'est sans hésiter le très élégant opéra qu'elle apprécie le plus.

« Faire un gâteau, pour moi, c'est facile, avec l'expérience que j'ai. Mais j'ai besoin d'avoir la tête claire. C'est pour cela que, souvent, je préparais les différentes pièces du gâteau la veille au soir, lorsque tout le monde dormait. J'avais besoin de ce calme pour arriver au résultat imaginé »

Biographies

Prasadika

cheffe sri-lankaise

De Mirigama à Nice

Prasadika habitait une jolie maison avec sa famille à Mirigama, à une cinquantaine de kilomètres de la capitale sri lankaise. Elle avait un grand jardin. Mirigama signifie « doux village » en sinhala, la langue maternelle de Prasadika. On vit beaucoup plus dehors qu'ici, en France, en raison du climat tropical.

Contrainte de s'exiler de son île natale, Prasadika arrive en France en novembre 2023. À Nice, elle veut continuer à faire de la cuisine son quotidien. Nathalie Moya, la directrice du Forum Jorge François, la recrute en formation boulangerie, viennoiserie, pâtisserie à la rentrée 2024. La courageuse pâtissière sri lankaise apprend vite, très vite. Elle étonne l'équipe formatrice par les techniques et les savoir-faire de la boulangerie pâtisserie française qu'elle acquiert avec un naturel époustouflant.

Après sa formation, Prasadika souhaite appliquer et perfectionner tout le savoir-faire boulanger pâtissier qu'elle aura appris chez un artisan de bouche niçois et continuer à apprendre le français. Son projet ? Ouvrir un café/salon de thé où elle pourra régaler les clients de ses douceurs sucrées qu'elle aura confectionnées avec méticulosité, passion et créativité. Et assurément, faire venir son mari et sa petite fille restés à Mirigama...

Prasadika et le Refugee Food Festival

Prasadika a souhaité participer à deux aventures de la troisième édition du Refugee Food Festival. Non seulement elle cuisinera des spécialités sri lankaises aux côtés des chefs Simon Auscher, Nika Lozovska et Laila pour le banquet au 109 du dimanche 11 mai, mais elle rejoindra également, la semaine suivante, Déborah Bailet et son équipe derrière les fourneaux de Pompon pour proposer des créations boulangères fusion niçoises-sri lankaises.

« Je suis très contente de pouvoir participer au festival pour faire découvrir ma culture. J'ai aussi envie de transmettre et d'aider les autres personnes qui y participent ou y participeront dans le futur.

J'ai envie de rencontrer de nouvelles personnes et connaître de nouvelles cultures, déguster des plats jamais goûtés auparavant et échanger avec les autres chefs. »

Une expérience culinaire engagée enrichie d'une programmation artistique

7 MAI - 24 AOÛT 2025
LA STATION

Le Chant des Sirènes
Exposition, performances et festival d'écoute

PROGRAMMATION À VENIR
LE 109, NICE

Exposition dans le cadre de la Biennale des océans

PROGRAMMATION À VENIR
LE 109, NICE

Exposition inédite, orchestrée par le Refugee Food Festival :
portraits, instantanés du processus créatif culinaire et
photographies de plats emblématiques

Une exposition inédite, orchestrée par le Refugee Food Festival, investira les murs du 109 pour célébrer les 10 ans de cette initiative engagée. À travers une série de portraits, d'instantanés du processus créatif culinaire et de photographies de plats emblématiques, cette installation mettra en lumière une décennie d'insertion et de valorisation des talents réfugiés dans le monde de la gastronomie. Réalisée en collaboration avec l'Atelier Feuilletons et la photographe Coline Ciais-Soulhat, cette exposition témoigne de l'impact du festival sur l'intégration et la reconnaissance des chef.fe.s réfugié.e.s au sein du paysage culinaire.

Performance de l'artiste [Franck Lebraly](#) durant le banquet

À l'occasion de notre banquet réunissant la centaine de convives, l'artiste peintre niçois Franck Lebraly réalisera une œuvre unique : une odysée migratoire peinte directement sur la nappe du festin composée de voiles de bateau. Cette fresque évolutive, inspirée des parcours de ceux qui ont traversé les frontières pour reconstruire leur vie, transformera la table en une carte sensible où se mêleront souvenirs, espoirs et enracinements. Un geste artistique fort, à la croisée de l'histoire et du partage, pour donner à ce moment de convivialité une dimension poétique et engagée.

Biographie

Lumière, horizons, mer, palmiers et citrons.

Peindre des paysages méditerranéens, des scènes du quotidien, fragments d'un sud suranné où la lumière efface les formes féminines et les lignes pures. Les éléments s'imbriquent entre eux pour ne faire qu'un. Peindre devient une passion. Sur les murs, les plafonds, les assiettes, les toiles. Ses parents, natifs de Casablanca et d'origine sicilienne, s'installent à Cannes dans les années 70. Il passe son enfance entre les restaurations d'objets d'art de son père et l'ébénisterie familiale. L'art et la Méditerranée occupent une place centrale. Ode à la simplicité, à la lumière et aux couleurs. Peu nombreuses, primaires, sans ajout. Elles traduisent la densité de la mer, du ciel, la luminosité éblouissante ou le sombre de la nuit, qui éveillent les sens et la quête d'un amour imaginaire.

Programmation

Des partenaires engagés à découvrir sur place

- **Frisson**, le glacier niçois qui casse les codes, proposera pour l'occasion une **création glacée inédite**, imaginée en collaboration avec l'un des chef(fe)s du festival. Une fusion rafraîchissante entre tradition artisanale et saveurs d'ailleurs.
- **Fanfan & Loulou**, cavistes passionnés et défenseurs des vins naturels, feront découvrir au public une **sélection de cuvées soigneusement choisies**, à déguster sur place dans une ambiance conviviale.
- **Malongo**, fidèle soutien du Refugee Food Festival, installera un **stand barista** pour offrir cafés d'exception et partages autour de leur engagement pour une filière café équitable et durable.

D'autres surprises à découvrir sur place !

- **TOMBOLA** : Une tombola solidaire aux couleurs du Refugee Food Festival ! Vous pourrez participer et tenter de remporter des lots gourmands et engagés tout en soutenant l'insertion des cuisinier.e.s réfugié.e.s. Chaque ticket acheté contribue à une cause qui donne du sens à la gastronomie.
- **DJ SET** : une ambiance musicale accompagnera le banquet au 109 avec le REF Festival organisé par Panda Event.

Franck Lebraly
Artiste -peintre



©Thierry Lebraly

Une collaboration d'artisanat boulanger aux couleurs du Sri Lanka

13 AU 17 MAI

**BOULANGERIE ARTISANALE
POMPON, NICE**

La boulangerie artisanale Pompon, à Nice, s'associe à Prasadika Disanayaka, cheffe d'origine sri lankaise, pour une collaboration gourmande et inédite.

Ensemble, ils vont imaginer des créations boulangères s'inspirant des saveurs du Sri Lanka, mêlant savoir-faire traditionnel français et épices exotiques. Une occasion exceptionnelle de goûter à des alliances surprenantes et de célébrer le métissage culinaire à travers des produits faits avec passion et exigence.

La boulangerie Pompon

Pompon, c'est Déborah Bailet et Jonathan André, les fondateurs de cette boulangerie de quartier, ils aiment les bonnes choses — et ils veulent une gamme résolument gourmande.

Ils proposent du pain fait avec du levain naturel, en respectant les longs temps de fermentation dont il a besoin pour révéler tout son goût et garantir une meilleure conservation.

Ils ont aussi fait le choix de travailler avec des produits bio et locaux, en circuit court, pour offrir à leurs client-es des produits sans pesticides, tout en soutenant une agriculture et une filière engagées dans le respect du vivant et de l'environnement.

Ils se sont installés à Riquier, à Nice — un quartier populaire, vibrant, en pleine ébullition, à deux pas du port.

C'était faire le choix d'être une véritable boulangerie de quartier, un commerce de proximité, avec toujours la petite attention qui fait la différence.

Pompon, c'est leur manière à eux de proposer des produits de qualité, de partager un savoir-faire, et surtout de se faire plaisir en faisant plaisir à celles et ceux qui poussent la porte de la boulangerie.

©Marie Genin, Feuilletons



Les autres actions de Refugee Food, Comté de Nice

Nouveautés : Des ateliers de cuisine engagés avec des chef.e.s réfugié.e.s !

Au Refugee Food Festival Comté de Nice, nous avons à cœur de développer une nouvelle activité qui deviendra un des fils rouges de nos actions : des ateliers de cuisine engagés.

Ces moments de transmission offrent une autre manière de sensibiliser le public à l'insertion des cuisinier.e.s réfugié.e.s, en créant des espaces d'échange autour du goût et du savoir-faire. En mettant la main à la pâte aux côtés de chefs venus d'ailleurs, chacun découvre non seulement des saveurs inédites, mais aussi les parcours et les histoires qui les accompagnent. Une approche vivante et gourmande pour valoriser la diversité et l'enrichissement mutuel.

Retour sur le premier atelier

Le 22 mars 2025, les Petits Farcis ont accueilli leur tout premier atelier culinaire autour des saveurs de Géorgie, animé par la cheffe Madona Shukvani. De 17h à 20h, les participants se sont initiés à la préparation de trois spécialités emblématiques de la gastronomie géorgienne : le khachapuri, pain généreusement garni de fromage fondant, le kubdari, chausson svane à la viande épicée, et les savoureuses aubergines roulées aux noix.

La soirée s'est conclue par une dégustation conviviale, accompagnée de deux verres de vin géorgien nature, rigoureusement sélectionnés par Nika Endeladze, de la cave-restaurant Supra. Un moment de partage et de découverte qui a enchanté les papilles et éveillé la curiosité des participants.

©Coline Ciais-Soulhat



Partenaires du Refugee Food Festival Comté de Nice

Le Refugee Food Festival doit en grande partie son succès à ses partenaires engagés qui ont apporté un soutien indispensable pour faire de cette édition un événement marquant pour la région.

Malongo

En tant que partenaire officiel, Malongo contribue de manière significative avec un soutien financier, essentiel pour couvrir les frais de l'événement. Leur implication va au-delà de l'aspect financier, avec la présence de stands animés par des baristas lors des événements organisés par le Refugee Food Festival Comté de Nice.

Delicity

En tant que partenaire officiel, Delicity contribue de manière significative avec un soutien financier, essentiel pour couvrir les frais de l'événement.

Delicity est une initiative visant à redonner le sourire à tous les acteurs de la livraison de repas. Cette approche responsable permet aux restaurants de livrer directement leurs clients sans passer par des plateformes traditionnelles, grâce à des outils tels qu'une plateforme de vente personnalisée, une gestion complète des commandes, l'accès aux données clients et des livreurs à la demande. Les livreurs bénéficient de tarifs de livraison plus élevés, d'un minimum garanti par course, d'une optimisation des temps et d'un contact humain en cas de problème. Les clients, quant à eux, profitent de leurs restaurants préférés en livraison, de commandes moins chères, d'un service de qualité et d'une fidélité récompensée.

Université Côte d'Azur

La collaboration avec l'Université Côte d'Azur permet d'impliquer la jeunesse locale dans l'organisation du festival. En plus de mobiliser des étudiants bénévoles, l'Université a organisé une table ronde en amont du festival en 2024, rassemblant des acteurs du RFF pour discuter des enjeux d'insertion professionnelle et d'inclusion des personnes réfugiées. Cette table ronde a permis d'ancrer le festival dans le milieu académique local et de sensibiliser les jeunes aux valeurs de solidarité et de partage.

Partenaires médiatiques

France Bleu Azur,
Sudnly,
BFM Côte d'Azur

Leur relais régulier permet de maximiser la visibilité de l'événement auprès du public niçois et régional, contribuant ainsi à en faire un rendez-vous incontournable de la saison.

Pour cette 10ème édition, nous avons l'honneur de compter sur une marraine et un parrain tout aussi talentueux qu'engagés :

« **Derrière chaque recette, c'est un parcours, une mémoire, une identité.** »

“Le RFF, c'est en d'autres mots raconter une histoire, transmettre une mémoire et créer du lien. Je suis très heureuse d'être la marraine de cette édition.

Un festival qui célèbre des histoires venues d'ailleurs et qui se partagent autour d'une table. Une façon de briser les frontières et se nourrir les uns des autres. Défendre une cuisine qui rapproche, qui réconforte bien sûr et qui unit au-delà des frontières.”

Originaire du Bénin, Georgiana Viou est cheffe autodidacte du restaurant ROUGE à Nîmes, couronné d'une étoile MICHELIN en 2023. Portée par son instinct et son énergie, elle compose une cuisine méditerranéenne subtilement inspirée de ses racines béninoises. Son talent, récompensé par le Gault & Millau et le MICHELIN, rayonnera lors d'une collaboration culinaire inédite pour le festival...

L'acteur et metteur en scène

Alexis Michalik



©Alejandro Guerrero

La cheffe étoilée
Georgiana Viou



©Maki Manoukian

« **La cuisine est un langage universel qui nous rapproche tous.** »

Natif de Paris, voyageur littéraire, véliplanchiste amateur et passionné de jeux de société, Alexis Michalik est également comédien, auteur, metteur en scène, scénariste et réalisateur. Sa pièce Passeport, actuellement à l'affiche au théâtre de la Renaissance et en tournée en France, sensibilise le public à la question de l'exil, à travers le récit du parcours semé d'embûches d'Issa, jeune érythréen fraîchement débarqué dans la "jungle" de Calais.

Refugee*

FOOD FESTIVAL

Comté de Nice

nice@refugeefoodfestival.com

Emilie Vitale

Porteuse de projet dans le Comté de Nice

06 63 22 11 17

Aude Cabau

Porteuse de projet dans le Comté de Nice

06 76 29 29 56

Inès Cohen

Responsable du Festival et du Développement

07 71 62 61 14

Le Refugee Food Festival

est porté par l'association Refugee Food.

Au-delà des soutiens locaux, le festival est rendu possible grâce au soutien de la Fondation Crédit Mutuel, la Fondation Arsène, la Fondation RSM France et le Groupe Bertrand.



www.refugee-food.org

Emilie Vitale

Porteuse de projet dans le Comté de Nice

Contact Presse Nice

+33 6 63 22 11 17

Auriane Roussel

Attachée de presse

aurianeroussel@gmail.com

+33 6 61 66 44 99

Alice Delineau

Responsable Communication &

Évènements

alice@refugee-food.org

+33 7 64 24 52 06