

Dijon

Refugee food festival : on a goûté les plats syriens de Mohamad et Roba Al Aarouk

Les syriens Mohamad et Roba Al Aarouk participeront à la nouvelle édition du Refugee food festival à Dijon, du 15 au 22 juin. Pour l'occasion, ils nous ont fait goûter leur cuisine fraîche et savoureuse le temps d'un déjeuner dans leur appartement. Et c'était très bon !

Dans la vie d'un journaliste, il y a parfois des reportages plus agréables que d'autres, et celui-ci en a fait partie. Samedi, j'ai été invité à manger chez Mohamad et Roba Al Aarouk, un couple de réfugiés syriens qui réside à Chenôve avec ses quatre enfants.

Passionnés de cuisine, ils sont à l'affiche du prochain Refugee food festival organisé du 15 au 22 juin, un événement qui crée des collaborations culinaires entre des cuisiniers au statut de réfugié et des chefs de restaurants locaux. « Venez manger à la maison, on vous fera goûter nos falafels ! » avait prévenu Mohamad au téléphone.

Ils sont arrivés en France en 2018

En entrant dans le salon de leur appartement, je découvre une table entièrement recou-



Passionnés de cuisine, Mohamad et Roba Al Aarouk participeront au prochain Refugee food festival. Ils ont pour projet d'ouvrir un restaurant syrien à Dijon. Photo N. D.

verte de spécialités syriennes. Mohamad et Roba ont cuisiné toute la matinée pour me recevoir. Kébé, taboulé, houmous, yalanji... Tout est appétissant et coloré. « La cuisine, c'est quelque chose que j'ai en moi » explique Mohamad, 45 ans, qui s'applique à parler en français. « J'aime me mettre derrière les fourneaux pour préparer les spécialités de mon pays et les partager aux autres autour

« La cuisine, c'est quelque chose que j'ai en moi. »

Mohamad Al Aarouk, réfugié syrien à l'affiche du prochain Refugee food festival

d'une table. »

Au cours de la discussion, Mohamad et Roba me racontent leur histoire. En 2013, ils ont été contraints de quitter leur pays en raison de la guerre. Leur mai-

son, dans la région de Homs, a été détruite par les bombardements. Dans un premier temps, ils ont séjourné avec leurs enfants au Liban, puis ils ont rejoint la France en 2018. Après quelques années passées à Venarey-Les Laumes, la famille Al Aarouk a emménagé à Chenôve en novembre 2022.

« J'ai trouvé un travail à Dijon dans mon métier d'origine » dit Mohamad. « Je suis peintre en bâtiment. C'était essentiel pour moi de reprendre une activité,

aussi bien sur le plan personnel que pour ma démarche de naturalisation. Et pour les études des enfants, c'est aussi plus pratique. Maintenant, j'aimerais me lancer pleinement dans la cuisine. »

Mohamad et Roba ont en effet le projet d'ouvrir un restaurant syrien à Dijon. Ils ont suivi la formation « Tours de Main » à la Coursive Boutaric qui leur a donné les clés pour entreprendre dans le secteur de la restauration. « Nous avons trouvé le lieu et le nom pour notre restaurant. Ça s'appellera les Saveurs de la Syrie. On croise désormais les doigts pour ouvrir notre établissement très rapidement. Ce sera une cuisine fraîche et abordable, c'est important en ces temps où les prix s'envolent ! »

Bientôt le brunch des halles !

Les époux comptent sur le prochain Refugee food festival pour se faire connaître. Ils partageront leurs recettes à l'occasion de plusieurs rendez-vous : le samedi 25 mai à la bibliothèque patrimoniale et d'étude pour échanger et proposer des pâtisseries syriennes à la pistache. Mais aussi le 16 juin au Brunch des halles à Dijon, ainsi qu'à la clôture du festival le 22 juin au Rézo'Fêt'Art.

De mon côté, je ne peux que recommander leur cuisine. Les plats étaient savoureux, frais et équilibrés. Mention spéciale à la salade de fèves, marinée avec de l'huile, du citron et de la menthe. C'était délicieux.

● Nicolas Durdilly

En détails / Un programme haut en couleur pour découvrir les saveurs d'ailleurs

● **Samedi 15 juin : C.A.N.A à Sombernon**
Déjeuner franco-bangladaï Akter Taslima, Charles Do Vale et Johnny Miah
30, rue de la Libération
21540 Sombernon
Réservation directement auprès du restaurant

● **Dimanche 16 juin : Brunch des halles, les Saveurs de la Syrie**
Assortiment des spécialités syriennes
Mohamad Al Aarouk
Halles Centrales de Dijon, 16, Rue Quentin 21000 Dijon
Pas de Réservation

● **Lundi 17 juin : La Maison-phare - L'Extension**
Atelier de cuisine afghane Ashak
Yalda et Husna Mohammadi

1, allée du Roussillon 21000 Dijon

● **Du 18 au 22 Juin : Morning Glory Café x La Menuiserie**
Pâtisseries syriennes
Ikram Al Haj, Nicolas De Linage et Gil Faisandaz-David
25, 28, rue des Godrans
21000 Dijon

● **Mercredi 19 juin : Le Nid**
Dîner franco-érythréen
Tsegout Okbazi et toute l'équipe du Nid
61, rue des Godrans 21000 Dijon
Réservation directement auprès du restaurant

● **Jeudi 20 juin : U**
Dîner Re-créatif sino-érythréen-soudanais
Amira Idris Hamid, Sylvain

Guicherd et Chern Hwei Gan
18, place Émile-Zola, 21000 Dijon
Réservation directement auprès du restaurant

● **Vendredi 21 juin : Un Pied Chez La Marinette**
Déjeuner à partager franco-érythréen
Eden Yemane et les Christine de La Marinette
36, avenue de Jean-Jaurès, 21000 Dijon
Réservation directement auprès du restaurant

● **Samedi 22 juin : RÉZO'FÊT'ART**
Dîner syrien
Roba Al Abed et Max
78, quai Nicolas-Rolin, 21000 Dijon
Réservation directement auprès du restaurant



La table de spécialités syriennes préparée par Mohamad et Roba pour ma venue. Photo N. D.