

世界のソーシャル・ビジネス

欧州編
フランス

ビュッフェの料理

©Les Cuistots Migrateurs

難民の母国料理を
ケータリングで

難民たちが作る母国の家庭料理のケータリングサービスがパリで話題を呼んでいる。ミレニアル世代の若者2人が2年前に起業したのが「レ・キュイスト・ミグラトゥール」(移住した調理師)だ。「本物の味」が人気で、大企業のリピーターが相次いでいる。2018年11月からは、パリ18区の文化施設のカフェでも料理を出し始めた。(パリ=羽生のり子)

難民たちの料理の才能を発掘し、ビジネスにつなげたのは、ビジネススクールで同級生だったルイ・ジャコ氏(31)とセバスチャン・プリュニエ氏(31)だ。卒業後、それぞれ会社勤めをしていたが、社会貢献できるビジネスを始めたかと思えば、ひらめいたのがこの仕事だった。

目的は「難民に対する世間の視線を変えること」。ヨーロッパには地中海を渡って危険な旅をし、命からがらたどり着く難民が後を絶たない。創業者の2人は、難民を犠牲者あるいは自分たちを脅かす存在と見なす風潮に疑問を抱いていた。「難民は社会に豊かさをもたらしてくれる」と主張し、五感に喜びを与えてくれる料理でそれを実感してもらおうとした。

もともと料理が好きだったジャコ氏は、起業を決意してから調理師の国家資格を取ったが、「最初は難民のこともレストラン業のことも知らな

かった」と言う。

調理師は、難民支援のNGOやフェイスブックを通して募った。プリュニエ氏は、採用の際に「料理の才能だけでなく、皆と一緒にやっていける人かどうかもチェックした」と説明する。

10人の調理師が社員に

こうして集まったのが、難民申請が受理され、労働許可付きの滞在許可証を得た人たちだ。当初は雇用したイラン人、シリア人、エチオピア人、チェチェン人、ネパール人の



左からエチオピア人のサラさん、創業者のセバスチャン・プリュニエ氏、スタッフのシャルル氏

うち、プロの調理師はイラン人だけだった。スタッフで米国人シェフのアンドレス・フルナンデ氏が調理を指導し、現在はアフガニスタン人、バングラデシュ人らを加えた10人の調理師が社員として働いている。

クウェートの裕福な家庭で奴隷的な扱いを受けていたエチオピア人の女性調理師は、一家に同行してパリに來たときに逃げ出したという。

世界中の料理が集まるパリでも、シリアやチェチェンの家庭料理を食べる機会はない。「レ・キュイスト・ミグラトゥール」が料理を出すパリ18区の複合文化施設では、なすのピュレに卵とトマトを入れたイラン料理、セロリの根、クルミ、青りんごを入れたチェチェンのサラダ。シリアの大麦スープなどが並んでいた。どれも素朴なほっとする味だ。常時食べられる場所ができたので、今後はもっと多くのファンが増えるだろう。