

Aline Kaimakian quitte son restaurant à Beyrouth/ Liban pour cuisiner pour 100 000 réfugiés

Aline Kamakian , cheffe libano-arménienne de 55 ans, a décidé de quitter son restaurant à Beyrouth # pour venir en aide aux bénévoles de l'UGAB/ AGBU . La famille d'Aline s'est réfugiée au Liban après le génocide arménien en 1915, raison pour laquelle le sort des 130 000 Arméniens du Haut-Karabakh l'a autant touchée. « *Je voulais aider mes compatriotes* »,.

Le 19 septembre, Aline Kamakian raconte qu'elle était en train de cuisiner quand elle a appris le début de l'invasion militaire menée par l'armée d'Azerbaïdjan « *Mon premier réflexe après l'annonce a été d'envoyer un message au chef étoilé José Andrés. Je lui ai expliqué la situation et lui ai dit que je prenais le premier vol pour l'Arménie* »,

#Le Mayrig (qui veut dire maman en arménien), un restaurant traditionnel arménien, situé dans la capitale libanaise.

300 000 repas distribués

« *Dès mon arrivée, j'ai eu une réunion avec l'UGAB pour organiser la préparation et la distribution des repas. J'ai eu la chance de travailler avec des équipes très efficaces. Dans des situations d'urgence comme celles-ci, où des vies sont en jeu, il faut savoir aller vite* » .

La grande majorité des habitants d'Artsakh (Haut Karabagh) sont arrivés à Goris, située au sud-est de l'Arménie, dans la région de Syunik, « *mais rien n'était prévu pour les accueillir et les aider à se nourrir* ».

« On a déjà commencé à leur donner de l'eau, des yaourts, de la soupe, et, petit à petit, j'ai commencé à cuisiner des repas », . Les menus sont devenus de plus en plus complets à mesure que les cuisiniers prenaient le pli de nourrir 100 000 personnes par jour : « chaque repas contenait des produits frais, des plats chauds, avec 150 grammes de protéines par personne ». Au total, plus de 300 000 repas ont été distribués par Aline et ses équipes entre septembre et décembre.

Les exilés du Haut-Karabakh, « ils ne sont pas encore pleinement intégrés et installés sur le long terme en Arménie. Dans un pays où l'hiver est particulièrement froid et où la plupart des Arméniens exilés travaillaient la terre qu'ils ont perdue, la situation est difficile pour eux et le travail manque »

« Ne perdons pas notre culture »

Aline Kaimakian craint surtout que les traditions arméniennes se perdent un jour. *« Nous avons perdu un territoire, mais j'espère que nous ne perdrons pas notre culture »,* appuie celle qui contribue à la répandre en cuisinant des mets arméniens dans ses restaurants, ou en partageant des recettes sur Instagram, comme celle du « *gatnabour* », du riz au lait très moelleux.

sources : JP D , Huffinton Post