

# Com Tu veux!

La Gazette de la Fondation KASA pour les francophones

## Edito

*Gazette: terme bien français, né au XVIIe s. du vénitien gazeta, petite monnaie - c'était le prix d'un numéro-. Écrit périodique, contenant des nouvelles actuelles, permettant de s'ouvrir au monde, à la culture.*

*Le support change, puisque cette gazette ne sera pas sur papier mais électronique. Mais l'intention demeure: partager des informations, et plus précisément, en ce qui nous concerne, faire vivre la francophonie en Arménie.*

### **La francophonie?**

*Un **trait d'union** entre tous ceux qui parlent français, bien au-delà de la France, de la Suisse romande et de la Belgique au Canada, et à une bonne partie de l'Afrique, voire à de lointaines îles en Océanie.*

*Et un **trésor**, que nous essayons de faire fructifier selon plusieurs axes.*

- Une **langue vivante**: KASA organise des clubs de lecture et de réflexion francophones à Erevan et Gumri autour de livres et de thèmes actuels, possède une belle bibliothèque d'ouvrages généraux et de littérature en français, et encourage des activités culturelles créatrices.
- Des **valeurs pour articuler démocratiquement personne et société**: solidarité, ouverture à la différence, vécues au quotidien au sein de KASA, à travers un mode de fonctionnement participatif et la promotion d'initiatives citoyennes.
- Des **perspectives d'économie solidaire**, 3ème voie entre une économie collectiviste et une économie purement libérale, pour créer une plate-forme d'échange accessible aux 150 entreprises créées en Arménie par des francophones, en particulier celles qui privilégient le service de la communauté.

*Merci à la cité suisse de **Lausanne**, membre des villes francophones, qui soutient cette gazette en 2013 dans le cadre du projet de francophonie que développe KASA.*

*Un intérêt cohérent si on se rappelle que la ville toute proche de Montreux /Vaud fut la capitale mondiale de la francophonie en 2010.*

*Et que KASA (Komitas Action Suisse Arménie), qui a son siège suisse à Lausanne, est née en 1997 à la suite de concerts choraux donnés en Arménie par l'Atelier Vocal Komitas, créé et dirigé par Sirvart Pearson Kazandjian, arménienne de la région de Montreux.*

***Notre souhait**: que cette gazette offre un espace de liberté et d'expression à tous les francophones d'Arménie désireux de nourrir leurs liens culturels et de multiplier les réseaux pour construire une Arménie démocratique et vivante.*

*Nous vous souhaitons une excellente lecture.*

Monique Bondolfi

Présidente de la Fondation Humanitaire Suisse KASA  
Directrice de la rédaction.



Portrait  
du mois



Livre  
du mois



Sujet  
d'Actualité

Com tu veux!

janvier  
février  
2013

Numéro 0

La Gazette de la Fondation KASA pour les francophones

Michel Ozsisman, Chef cuisinier

## “Un bon cuisinier doit savoir faire la vaisselle d'abord”

### Pourquoi avoir accepté cette interview?

Tout le monde doit transmettre son savoir-faire. Je suis prêt à partager le mien avec tous ceux qui le souhaitent.

### Parlez nous de votre métier...

C'est une grande joie de partager ce qu'on a préparé. Mais comme dans tous les métiers, nous rencontrons des difficultés. Il faut dire que le travail de cuisinier en Arménie et en France est complètement différent. Les gens dans ce métier doivent toujours avancer, toujours apprendre. Malheureusement, en Arménie, ce n'est pas toujours le cas. Pour un cuisinier, c'est important de s'intéresser, d'apprendre les bases. Si au départ on commence à faire n'importe comment, on finira n'importe comment.

### Quel est votre parcours scolaire et professionnel?

Je n'ai pas de diplôme de cuisinier. J'ai eu mon bac en Turquie. Ensuite, j'ai poursuivi mes études en France en langues orientales. Comme je suis né à Malatia, en Turquie, dans une famille arménienne, je connaissais déjà la cuisine turque, arménienne et grecque. A 20 ans, je suis allé en France où j'ai vécu plus de 30 ans. J'ai travaillé chez plusieurs chocolatiers et cuisiniers où j'ai appris les techniques de ces métiers. Ensuite je me suis installé en Arménie où j'ai ouvert mon restaurant “Chez Michel”. Et puis j'ai eu des problèmes financiers et je l'ai fermé. Depuis 4 mois, je travaille au restaurant Massalia.

*Apprendre ou à laisser*

### Le restaurant Massalia recherche:

**2 serveuses francophones motivées, souriantes et dynamiques.**

Expérience similaire préférable.

Type de contrat: 1 jour sur 2, de 16h à 23h (24h, si nécessaire)

Salaires: 3000 AMD/jour en fixe + pourboires

Adressez votre CV et lettre de motivation à

Loussiné MELIKYAN - Moskovian 8/80, Erévan

### La pratique de la langue française est-elle nécessaire dans votre métier?

Oui car c'est un métier de contact. Et nous rencontrons des étrangers.

### Quels conseils donneriez-vous aux personnes qui souhaiteraient exercer le métier de cuisinier?

Aimer. Il faut avoir du coeur pour faire ce métier.

### Qu'est-ce qu'un bon cuisinier?

Je dis toujours qu'un bon cuisinier doit savoir faire la vaisselle d'abord. Il doit aussi savoir couper la viande correctement et choisir les bons produits. Si la viande est avariée même le meilleur chef cuisinier ne peut rien faire. La simplicité est importante. En Arménie, on aime mélanger les ingrédients dans une salade, utiliser beaucoup de mayonnaise et de crème fraîche. Pourquoi ne pas faire simple : carotte râpée, persil et ail. Il ne faut pas gâcher le goût des produits. Pour le poisson, rajoutez une pincée de sel et poivre, un filet d'huile d'olive et mettez le plat dans un four chaud pendant 10-12 minutes. C'est simple comme bonjour.

### Quelle est votre devise préférée ?

Savoir vivre. Vivre est un art. La cuisine est un art. Apprendre une meilleure façon de vivre, ça veut dire aussi une meilleure façon de manger.

La fondation KASA propose une formation (\*) (\*\*\*) sur la **GESTION DE PROJETS.**

Apprenez à:

- 1- **Analyser** votre cible
- 2- **Définir** vos objectifs
- 3- **Rédiger** votre projet
- 4- **Mettre** en oeuvre votre projet
- 5- **Définir** et gérer votre budget
- 6- **Evaluer** votre projet. Est-il réaliste?

\* Gumri: 8 rencontres réparties sur 1 mois (en langue arménienne)

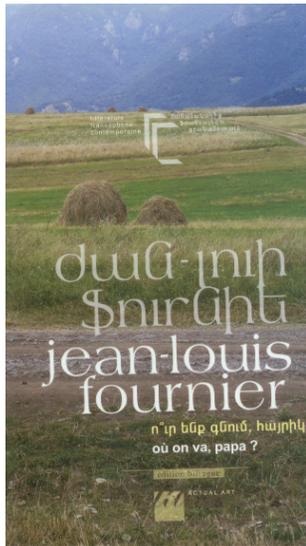
Erevan: 30 heures réparties sur 4-5 jours (en langue arménienne)

\*\* Gumri: 6000 AMD/personne

Erevan: 10 000 AMD/personne

# Livre du mois

Venez découvrir ce livre dans  
l'une des deux bibliothèques de  
KASA



## Où on va, Papa? de Jean-Louis Fournier

Traduit par Anahit Avetissian

Un père décide d'écrire un livre à ses deux garçons handicapés : Mathieu et Thomas. Cette œuvre littéraire est une déclaration d'amour torturé, dans un style incisif et clair, fait de chapitres courts comme des instants suspendus. 200 pages pour se souvenir de ses enfants et rire pour ne pas pleurer.

### Extrait

*Ne pas être comme les autres, ça ne veut pas dire forcément être moins bien que les autres, ça veut dire être différent des autres.*

*Qu'est-ce que ça veut dire, un oiseau pas comme les autres? Aussi bien un oiseau qui a le vertige qu'un oiseau capable de siffler sans partition toutes les sonates pour flûte de Mozart. Une vache pas comme les autres, ça peut être une vache qui sait téléphoner.*

*Quand je parle de mes enfants, je dis qu'ils ne sont "pas comme les autres". Ça laisse planer le doute.*

*Einstein, Mozart, Michel-Ange n'étaient pas comme les autres. (p.136)*

L'éditeur ACTUALART Sept intellectuels créèrent la maison d'édition, Actual Art, pour mettre sur le marché des publications bilingues français-arménien d'auteurs français contemporains considérés comme les plus représentatifs. Chaque exemplaire est vendu à un prix extrêmement modique de manière à le rendre accessible à tous.



### L'avis de Loussiné, participante au club de lecture

"Lorsque j'ai commencé la lecture du livre, j'ai rapidement ressenti la solitude et la tristesse de l'auteur. Il utilise l'humour pour raconter son histoire et certainement cacher sa souffrance.

Je n'aime pas trop les livres tristes. Je ne le conseille pas aux personnes sensibles."

Prochain Club de lecture: samedi 23 février de 15h à 16h30. Ouvert à tous. Gratuit.  
Livre annoncé: *Stupeur et tremblements* - Amélie Nothomb.

# Sujet d'Actualité

## La vérité est-elle toujours bonne à dire?



Arminé, 22 ans,  
agent d'accueil.

Cela dépend de quelle vérité. Certaines d'entre elles ne sont pas bonnes à dire. Il ne s'agit pas vraiment de mentir mais de savoir taire les vérités blessantes.



Eva, 30 ans,  
juriste.

La vérité est une richesse et le mensonge une faiblesse. Une expression arménienne dit qu'une vérité douloureuse vaut mieux qu'un bon mensonge. Mais il est difficile d'être toujours fort. Ce n'est pas vraiment mentir que de cacher la vérité pour ne pas blesser les gens.



Arménak, 32 ans,  
informaticien.

Parfois les mensonges sont plus bénéfiques que certaines vérités. J'aime bien cette citation arménienne (d'Avetik Issahakian) qui explique qu'il y a des vérités qui détruisent le monde et des mensonges qui le sauvent.

# Contacts

Fondation  
Humanitaire  
Suisse KASA

Directrice de la rédaction: Monique Bondolfi  
Rédactrice en chef: Nadia Furchert (nadia.furchert@kasa.am)  
Responsable de la diffusion: Zara Papikian (zara.papikian@kasa.am)  
Journalistes: Zara Papikian, Anna Tchopourian, Fanny Viratelle  
Photographes: Araxia Haroutunyan, Loussiné Barseghian

Rejoignez notre équipe de journalistes: [envoyer votre CV et lettre de motivation](#)

### Remerciements

Un grand merci aux membres de nos différents clubs pour leur enthousiasme et leur bonne humeur.  
Sans vous, rien ne serait possible...

# Com tu veux!

La Gazette de la fondation KASA pour les francophones

## Focus sur le restaurant Massalia

**Loussiné MELIKYAN**  
Propriétaire du restaurant



**Date de création:** 1er octobre 2012

**Domaine d'activités de l'entreprise:** Restauration

**Implantation:** Centre ville d'Erévan

**Langue(s) pratiquée(s):**



**Nombre de collaborateurs:** 4

**Adresse du siège social:** Moskovyan 8/80- Erévan

### Parlez-nous de votre parcours professionnel.

J'ai étudié le droit à l'université d'État d'Erévan. De 1996 à 2004, j'ai travaillé au Ministère de la Culture en tant que chargée du service juridique dans le département des affaires de la jeunesse et du sport. Puis, j'ai arrêté de travailler pour m'occuper de mes enfants: je souhaitais être près d'eux. Mais je suis une hyperactive. Alors j'ai monté en 1998 une société de photo service. En 2005, on m'a proposé d'occuper le poste de directrice générale de l'Association Humanitaire Franco-Arménienne *Altitude 5165*. J'ai accepté. Aujourd'hui encore je dirige cette association. En parallèle de cette activité, j'ai monté ce restaurant.

Je n'avais pas d'expérience dans le domaine de la restauration. Mais on a décidé de se lancer dans cette aventure, de faire quelque chose de nouveau.

### En quelle année avez-vous ouvert votre restaurant?

Le restaurant a été inauguré le 1er octobre 2012. Donc, il est tout récent.

### Pouvez-vous nous présenter en quelques mots le concept de votre restaurant?

Dès le départ notre objectif était d'avoir un lieu où les Arméniens d'Arménie et de diaspora, les Français et en général les étrangers se réunissent, se rencontrent et mangent des plats français, arméniens, libanais, syriens, espagnols, arabes et plus encore. Par exemple, nous préparons de la paëlla. Nous organisons aussi des journées thématiques: journée couscous, khach, etc. Les gens qui viennent chez nous peuvent goûter tout ça et se sentir comme chez eux.

Notre restaurant n'est pas chic. Peu importe la décoration,

le plus important c'est la qualité de la cuisine. Nous avons fait le choix de ne pas trop investir dans la décoration. Tout ce que nous avons a été réalisé avec nos propres mains, avec l'aide de nos amis. Par exemple, sur le mur, c'est notre ami Martiros Badalian, peintre célèbre, qui a peint Notre Dame de la Garde. Il connaît bien Marseille. On dirait, en regardant cette image, qu'on est sur le vieux port au bord de la mer Méditerranée. Pour les chaises et canapés on a choisi des couleurs chaudes pour créer une atmosphère chaleureuse et confortable, comme chez soi. Nous misons beaucoup sur la chaleur humaine et une cuisine de qualité.

### Qu'est-ce qui fait votre particularité?

C'est de proposer différentes cuisines du monde à des prix très intéressants. Nous préparons nos plats avec des produits biologiques. Tous les matins notre cuisinier va au marché, il achète des produits frais. Donc notre particularité c'est de faire bien, avec des produits bio et fait avec amour. Nous ne sommes pas des professionnels de la restauration, mais nous mettons beaucoup d'amour et d'âme dans ce que nous faisons.

### Pourquoi avoir choisi ce nom pour votre restaurant?

Massalia, c'est l'ancien nom de la ville de Marseille. C'est une ville que j'aime beaucoup. Elle a accueilli les Arméniens après le génocide de 1915 et j'y ai rencontré beaucoup d'Arméniens encore très attachés à l'Arménie. La communauté arménienne de Marseille est très active aussi bien dans la vie culturelle que politique.

Pour notre logo nous avons choisi le lieu préféré des marseillais: Notre Dame de la Garde, qui veille sur toute la ville. Il faut vraiment voir cette cathédrale pour comprendre notre choix.

Quels sont les défis auxquels vous avez dû faire face lors de l'ouverture de votre restaurant?

C'est avant tout la politique des impôts qui n'est pas appropriée aux petites entreprises comme la nôtre. La paperasse, l'obtention de la licence, le choix des employés sont d'autres difficultés. Choisir le serveur et le cuisinier est très complexe car les gens veulent gagner beaucoup, tout de suite. Nous avons cherché un serveur compétent durant trois mois et nous avons trouvé Chant, un jeune Arménien de Syrie. Il n'a pas d'expérience mais il apprend rapidement les rudiments du métier. Et puis son gentil sourire compense toutes ses lacunes. Nous aimons notre pays et on est prêt à construire quelque chose, on essaie de le faire au maximum. Peut-être un jour ça ira mieux.

Est-ce que ça coûte cher d'ouvrir son restaurant?

Nous avons la chance d'être propriétaire des locaux. Sinon, c'est un luxe de louer un local de cette taille dans le centre ville (2000-3000 dollars par mois). Ensuite, il faut payer les impôts, les salaires, les charges, la licence, la mairie, les poubelles, etc. Ça coûte très cher. Et cette politique des impôts fait très peur aux gens qui veulent monter leur propre affaire en Arménie.

Qui sont vos clients?

Surtout des francophones. Ce sont les Arméniens de la diaspora. Il y a aussi ceux qui connaissent le restaurant d'avant, les étrangers qui vivent en Arménie, les employés des ambassades, beaucoup d'étudiants, même les amis de mes enfants âgés de 15-16 ans. Nous n'avons jamais fait de publicité car ça coûte très cher. Le bouche à oreille est notre meilleur allié. Les gens reviennent toujours, même ceux qui aiment manger plus "chic". Ils viennent pour un lahmadjoun, pour les soupes et pour nos crêpes.

Comment constituez-vous votre menu?

Nous avons inclus les cuisines des pays où il y a une communauté arménienne, qui ont accueilli les Arméniens après le génocide. C'est une forme de reconnaissance. Nous proposons aussi des plats à la demande.

Nous aimons la diversité. D'ailleurs notre personnel vient de pays divers: Arménie, Turquie, Syrie, France.

Rencontrez-vous, dans votre travail des problèmes d'interculturalité?

Bien sûr. C'est parce que les goûts et les palais des gens sont différents. Il faut pouvoir répondre aux besoins des clients sinon on les perdra. Et la concurrence est rude à Erevan.

Quel est le rôle de la langue française dans votre travail?

Le français est important pour moi. D'abord personnellement car j'aime la culture et particulièrement la littérature française. La France a permis aux Arméniens de s'intégrer en France, de vivre, de créer, d'apprendre. Je ressens une sorte de reconnaissance par rapport à la France. La culture française donne aux gens la possibilité de se développer, de parler et de penser librement, Je veux que cette culture de la personne libre se rajoute à la culture arménienne. Pour moi, le français était ma deuxième langue étrangère après l'anglais. Je suis heureuse de la pratiquer.

Ensuite professionnellement car nous avons beaucoup de clients francophones.

Que pensez-vous des formations dans le domaine de la restauration dispensées en Arménie?

Il y a de petites initiatives pour développer le domaine. Sous l'Union Soviétique, les formations dispensées étaient de meilleure qualité. Mais, à cette époque, il n'y avait pas cette ouverture vers les autres cultures. Et maintenant c'est le contraire: les gens veulent avancer, découvrir, mais il n'y a pas de bonnes écoles. Bien sûr nous avons de bons cuisiniers en Arménie mais ils se font rares.

Quelles qualités doit posséder un restaurateur?

En premier lieu, il doit vouloir que son restaurant soit le meilleur. Il doit se soucier du développement de son affaire. Doit pouvoir comprendre le client, répondre aux besoins. Il doit faire en sorte que le visiteur sorte avec le sourire, le ventre bien rempli, sans beaucoup toucher sa poche et avec le désir de revenir. Il doit aussi être généreux. Enfin, la dernière qualité, et non des moindres, il doit posséder des compétences en gestion.

Que pouvons-nous souhaiter à votre restaurant pour la nouvelle année?

Ne soyons pas modeste, souhaitez-nous beaucoup de clients!

Pour vous y rendre...



**MASSALIA ՄԱՍՏԱԼԻԱ**

ԼԱՀՄԱԶՈՒՆ LARMADJOUN բար restaurant

ԿՐԵՊ CREPE

(055) 13 00 13

**MASSALIA** ՄՈՍԿՈՎԻԱՆ 8

ՀԱՅԿԱԿԱՆ ԵՎ ՖՐԱՆՍԻԱԿԱՆ ԱԿԱՆԴԱԿԱՆ ԽՈՂԱՆՈՑ  
CUISINE TRADITIONNELLE ARMENIENNE ET FRANCAISE