



Jessy Bali



077 957 7178



Pistache.et.rose@gmail.com



Son histoire

Originnaire de Syrie, Jessy a vécu la majorité de sa vie à Alep. Après avoir entrepris une formation d'architecte en Syrie, elle a travaillé dans ce domaine pendant près de 8 ans. C'est avec ses trois enfants et son mari qu'elle a dû fuir sa ville natale en 2013 en raison de la guerre. Arrivés sains et saufs en Europe, Jessy et sa famille sont parmi les plus chanceux. Ils vivent désormais à Genève depuis six ans.



Pistache et Rose

Une association de mets syriens

Genèse du projet

Une fois arrivée en Suisse, Jessy n'a pas pu obtenir de reconnaissance de son diplôme d'architecte et poursuivre dans cette voie. Elle s'est alors tournée vers la cuisine, une vraie passion qu'elle a héritée de sa famille. En effet, sa famille maternelle s'est spécialisée dans la gastronomie et possédait plusieurs restaurants. Jessy n'a jamais cessé de cuisiner. Ayant observé que la cuisine syrienne restait de façon générale assez méconnue à Genève, elle a saisi l'opportunité de développer un projet de traiteur syrien en Suisse.



«Dans mon pays, je ne pouvais même pas voir le futur, c'était très déprimant. Mais ici, j'en suis capable et je sais que les choses vont s'améliorer.»

Son projet

Son projet nommé « Pistache et Rose » consiste en la création d'une association qui vise à employer d'autres femmes syriennes pour les aider à s'intégrer et avoir une source de revenus. Son objectif est de faire découvrir la véritable cuisine délicate et savoureuse d'Alep, car elle a constaté que les mets syriens sur le marché en Suisse ne sont pas de bonne qualité. Consciente des enjeux climatiques, Jessy applique le concept «zéro plastique» et achète des produits locaux pour la confection de ses plats.

«Les coachs d'Alter Start ont cru en moi et en mon projet de cuisine syrienne et m'ont donné la force d'aller de l'avant et de mettre en place mon association»