

Linkiesta

Gastronomika

## Da Cotonou a Nîmes | Georgiana Viou e la cucina che unisce Benin e Mediterraneo

Una stella Michelin appena conquistata e un libro sulla sua cucina d'origine sono solo i primi traguardi di questa chef autodidatta





Giardino d'autunno

S.Pellegrino Sapori Ticino, l'iniziativa che da diciassette anni porta nel cantone svizzero i migliori rappresentanti dell'enogastronomia internazionale per collaborare con alberghi e cuochi locali, ha dedicato l'edizione 2023 alla patria della *nouvelle cuisine*. "Vive la France", il tema prescelto, ha fatto sì che dodici tra i migliori chef di alta cucina francese partecipassero come ospiti attivi alla manifestazione.

Tra questi una presenza di spicco è stata quella di Georgiana Viou, l'unica nuova cuoca alla quale è stata attribuita la stella Michelin in Francia nel 2023. I piatti che questa chef propone nel suo ristorante Rouge, a Nîmes, presso il Margaret Hôtel Chouleur, sono un mix mediterraneo francese con influenze africane del Benin, il suo Paese d'origine.

La notorietà di Georgiana Viou ha avuto inizio in Francia nel 2010, quando si è classificata fra i finalisti della prima edizione di MasterChef France, ma l'amore per la cucina era iniziato già a Cotonou, città considerata la capitale economica del Benin, in Africa occidentale. Qui ha imparato a cucinare da sua madre, proprietaria di un semplice ristorante, e da sua nonna. È arrivata in Francia nel 1999 e, dopo essersi laureata in letteratura e civiltà straniera alla Sorbona, è stata definitivamente attratta dalla passione per la cucina, che ha preso il sopravvento e l'ha portata a raggiungere importanti traguardi.

---

Appassionata chef autodidatta, trae ispirazione dalla ricchezza delle sue origini e dei suoi ricordi e propone una cucina mediterranea istintiva, amichevole e vivace, che invita a intraprendere un viaggio gastronomico incentrato sui prodotti locali del territorio che la ospita uniti a sapori provenienti da altri Paesi, in primis quello di origine.

La chef ha affermato che è grazie alla sua maturità che è arrivata dove è ora, in un universo prevalentemente maschile e giovane, nonostante sia una donna nera africana, più anziana della maggior parte degli chef in circolazione.

Oltre che chef oggi Georgiana Viou è anche autrice. Ha pubblicato infatti per le edizioni Ducasse "Il gusto di Cotonou", sottotitolo "La mia cucina del Benin", un'opera che attraverso 67 ricette svela ai suoi lettori le ricette che l'hanno nutrita e cresciuta. Attraverso preparazioni come *adowé*, *piron rouge*, *amiwô*, *gari*, *dja* e *tchapalo*, la chef racconta i sapori di una cucina poco conosciuta ma varia e ricca di gusti, e allo stesso tempo si tratta anche di un libro sulla famiglia, sulle donne, sulle madri e sulle nonne.

A proposito di questo testo Alain Ducasse ha dichiarato: «Con quest'opera Georgiana Viou ci apre gli occhi. No, l'arte della cucina non si ferma alle frontiere poste dalle nostre abitudini. No, la cucina africana non è monolitica. E comunque non esiste una cucina africana, ma le cucine d'Africa. Un continente culinario da scoprire».



Triglia grigia, Grau du Roi in gravlax

