



Vivace e intrigante, frutto di ricerca e sperimentazione, passione e curiosità. Una cucina che sposa l'identità mediterranea con note profumate della sua terra d'origine, il Benin. Georgiana Viou è l'unica cuoca stellata francese del 2023

à la française con esotismo

Aben pensarci, anche quando non si conoscono né si sono visti, quella tra lo Chef e i suoi ospiti è una relazione stretta. Intima, si potrebbe dire. Di certo, basata sulla fiducia. «Al cuoco si affida il compito di preparare pietanze di cui il commensale è disposto a nutrirsi. Una bella responsabilità!», esordisce Georgiana Viou, stella Michelin 2023, in Francia l'unica donna dei 44 chef premiati. Quando dal Benin si è trasferita, ventenne, nel Pays des Lumières per studiare letteratura e civiltà straniera alla Sorbona, nel menu della sua vita la gastronomia non appariva. L'idea, invece, era quella di diventare interprete di conferenza. Le circostanze, fatte di occasioni e di incontri, non hanno tardato a svelarle il suo gustoso destino, facendole scoprire il talento e riscoprire la passione per la cucina. E così, dopo aver lavorato nell'ambito della comunicazione, a Marsiglia, Georgiana Viou ha ceduto al fascino dell'arte culinaria, partecipando a diversi concorsi e aggiudicandosi il



NUOVI PARADIGMI
DI SIMONA MANZIONE

IN APERTURA, GEORGIANA VIOU, CHEF DEL ROUGE, RISTORANTE DEL MARGARET HÔTEL CHOULEUR NELLA CITTÀ SUD-OCCIDENTALE FRANCESE DI NÎMES
SOTTO, ALCUNI DEI PIATTI CREATIVI E GUSTOSI REALIZZATI DALLA CHEF STELLATA, CHE PRIVILEGIANO PRODOTTI LOCALI ABBINATI ARMONIOSAMENTE, CON CONDIMENTI E SAPORI PROVENIENTI DA ALTRI LUOGHI

premio Le Taittinger des Cordons Bleus, nel 2009. Per approdare poco dopo, e per caso, alla prima edizione di MasterChef France, di cui è stata finalista; diventandone, anni dopo, giudice. Fare esperienze in alcuni dei migliori ristoranti della Provenza e di Parigi è stato il passaggio successivo. Madre di tre figli e chef autodidatta, Georgiana recupera la cucina del Benin attraverso lo spettro della sua storia e dei suoi infiniti colori e profumi. Compone un insieme armonioso in cui l'opulenza culinaria di questo piccolo Paese dell'Africa occidentale ben si integra nella tradizione gastronomica del Mediterraneo. La 'Cheffa', che non rinuncia all'audacia,

trae ispirazione anche da letteratura e viaggi, reinterpretando una cucina locale che rispetta i prodotti, le pratiche e i produttori, nel segno dell'autenticità e della sostenibilità. Non c'è buona pietanza senza adeguata presentazione. «Più esuberante in altri aspetti, a tavola prediligo la sobrietà. Mi piace che le pietanze siano servite in piatti monocolori e, in generale, che siano presenti in tavola non più di due colori. Penso infatti che il compito di portare il colore in tavola debba essere riservato al cibo», sottolinea la Cheffa. Nel suo costante impegno a far emergere i ricchi sapori, gli aromi sottili e le varie trame delle materie prime di stagione, con la sua brigata che oggi conta una decina di persone si assicura puntualmente di onorare la fiducia dei commensali. I premi ricevuti, in fondo, sono un tributo ma anche un incoraggiamento a perfezionarsi. Premi, dunque. Georgiana ne ha conquistati diversi. Nel 2011, da parte di Gault & Millau, due toques per i suoi locali, e nel 2015 l'inclusione tra i Jeunes Talents; nel 2021, si è aggiudicata un altro prestigioso trofeo, il Grand de Demain, entrando di lì a poco nel team del Rouge, il ristorante e bar del Margaret Hôtel Chouleur, nella città sud-occidentale francese di Nîmes. In questo ex



S.Pellegrino Saporì Ticino

L'enogastronomia è cultura

L numeri sono eloquenti: 17 anni di storia, 300 serate stellate con più di 450 stelle Michelin e 4.700 punti GaultMillau. S.Pellegrino Saporì Ticino, manifestazione nata quasi per gioco, ha fin dall'inizio avuto consapevolezza del grande potenziale dell'enogastronomia nel promuovere la destinazione Ticino, un fattore fondamentale nello sviluppo turistico di qualsiasi nazione e regione al mondo, una delle ragioni principali per cui un turista sceglie una meta insieme al territorio. E d'altronde non poteva che essere così, dal momento che a tavola si trascorrono alcuni dei momenti più belli della nostra vita.

Dany Stauffacher, Ceo e Founder di Saporì Ticino (in foto con gli Chef del Ticino, protagonisti del Festival 2023, intitolato 'Vive la France')



SOPRA, TRA GLI CHEF OSPITI DI S.PELLEGRINO SAPORITICINO - VIVE LA FRANCE, GEORGIANA VIOU, L'UNICA DONNA DELL'EDIZIONE 2023 DEL FESTIVAL, È STATA OSPITE DI EMANUELE BERTELLI, DEL SEVEN LUGANOTHE RESTAURANT

palazzo privato, classificato come monumento storico, situato a due passi dall'arena della piccola Roma francese, Viou magnifica più che mai la cucina mediterranea, arricchendola con gli accenti personali della tradizione del Benin e delle ricette tramandate da sua nonna Georgette e da sua madre Romaine. Questo universo di conoscenze, alchimie, esperienze ed emozioni è confluito nei due libri di cui Georgiana è autrice: *Ma cuisine de Marseille* (2011, Hervé Chopin Éditions) e *Le goût de Cotonou. Ma cuisine du Bénin* (2021, Ducasse Édition). «Il primo libro è nato dal desiderio di lasciare una traccia della cucina della mia infanzia. Soprattutto pensando ai miei figli e alla loro doppia cultura. Poi quello slancio è uscito dal confine strettamente personale, trasformandosi nel desiderio di far conoscere il mio Paese, mediante la cucina. La cucina è un ambasciatore gustoso e potente al tempo stesso», conclude Georgiana Viou.