

## Mini Bio Victoire- Gouloubi Chef.

Chef italo-congolaise, je définis la cuisine comme "une naissance", le résultat d'une combinaison créative de la gamme infinie des matières premières à travers les cultures et les traditions. Une cuisine mulâtre, colorée et équilibrée, avec des plats qui expriment l'harmonie, l'élégance mais aussi la vivacité, grâce à la combinaison parfaite d'ingrédients symboliques de la tradition culinaire italienne et de ceux de l'Afrique (et d'ailleurs). Je crois que la nourriture est un remède, un remède quotidien que nous apportons à notre santé, à notre vie et à notre palais, en plus d'être un plaisir à déguster.

J'ai rencontré la haute cuisine à Milan mais aussi en France, dans des hôtels et des restaurants renommés où j'ai eu pour maîtres des chefs primés. Chef exécutif à mon tour, dans la ville de Milan j'ai obtenu mes premières reconnaissances publiques telles que: Touring Club Italia award for good cuisine, emerging cuisine award for l'Espresso, Ambassador of the We Women for Expo 2015. Après mon expérience à Victoire mon restaurant (2015), j'ai remporté le prix 2015 "Femme de l'année" aux Africa-Italy business awards, Ma signature a été en tant que chef exécutif dans certains établissements tels que: Restaurant l'assassino à Milan, Club Camperio quatre étoiles, Sheraton Four Point Milan quatre étoiles, Restaurant l'incoronata, la canneberge quatre étoiles.

Je partage mes expériences et mes points de vue sur la profession dans le film primé du réalisateur français Verane Frediani en tant que l'une des femmes chefs dans THE GODDESS OF FOOD: looking for women chefs 2016 (La déesse de la nourriture : à la recherche de femmes chefs).

En 2021, pour Africa 20-20, j'ai été choisie comme l'un des 4 chefs africains témoignant de la "Décennie des personnes d'ascendance africaine" dans le monde et choisie comme l'une des 7 femmes chefs africaines pour le Mois africain du tourisme et de la gastronomie de l'Organisation mondiale du tourisme.

Je suis la créatrice et l'animatrice de l'émission "Il Tocco di Victoire" sur Gambero Rosso Sky Chanel.

Pour le magazine "LA F" de janvier 2022, je fais partie des 100 femmes les plus influentes de 2021.

En 2023, on peut me voir à la télévision américaine dans le cadre de la compétition mondiale "Top Chef World All Stars", qui a remporté les EMY Awards;

\* Je suis l'un des chefs célèbres qui témoignent de la grande marque Barilla pour Open Carbonara;

\*J'ai remporté le prix "Leader of Change- Legacy" lors de la première mondiale des Italian Black Carpet Awards.

À ce jour, je suis:

\*Je suis le créateur et le présentateur du programme culinaire " la mia africa " sur la chaîne gambero rosso de sky, qui en est déjà à sa troisième saison.

<https://chefvictoire.com/>

<https://youtu.be/3BACB83zsyY>

[https://www.wolfordshop.fr/withwomen-storiesofempowerment.html#14\\_VICTOIRE](https://www.wolfordshop.fr/withwomen-storiesofempowerment.html#14_VICTOIRE)

[Euromaxx - Lifestyle Europe – DW – 04/11/2023](https://www.euromaxx.com/lifestyle/europe-04-11-2023)

<https://www.cosmopolitan.com/it/lifestyle/cucina-ricette/a43436055/victoire-gouloubi-cucina-senza-confini-il-cibo-come-linguaggio-universale/>

