

# Og chefen er.... en kvinne

Rougui Dia, Flora Mikula og Laurence Salomon følger i fotsporene til Anne-Sophie Pic og H el ene Darroze, og representerer den nye generasjonen av kvinner i fransk gastronomi. Allerede er de på god vei mot den franske kokkestjernehimmlen.



Den beste laksem får selbørp av russisk caviar og annen rogn hos Petrossian.

## Rougi Dia, Petrossians svarte perle

Petrossian har lenge vært et tempel for den ypperste luksus hvor matelereks får tilfredsstilt sin sult etter russisk og iransk caviar, hjemmerøkt laks og Petrossians egen vodka laget av nøye utvalgt rug. Men fra nå av kan også stedet skryte av sin "svarte perle", med navn Rougi Dia, den elegante og litt sky kjøkkensjefen i restauranten i etasjen over butikken. Etter at Dia overtok har varemerket Petrossian som ble etablert av to armenske brødre i 1920, blitt kjent utover den indre krets av caviarfascinerende. I kjøkkent sitt klarer den unge kokken av senegalsk opprinnelse å lage sitt eget "private" univers ved å kombinere Petrossians luksusprodukter med sin barndoms kjøkkentradisjoner.

Sjeldne kryddere utgjør intelligente følger

til så vel fiske- som kjøttretter: rødmeull med lett bitter erterpuré og kokosmelk, andebryst med epler og ananashutney, kamskjell med caviar og ris farget med blekksprutbelek. – Hver rett tar deg med på en reise, understreker hun, på en forfriskende om enn noe beskjeden måte, før hun legger til: – Min måte å lage mat på er moderne.

Dia beveger seg som en danser og har sans for dristige kulinariske utfordringer. En uvanlig kjøkkensjef, tatt i betraktning hva som er vanlig i Frankrike, som også er svært mild, men likevel bestemt. Hun var 14 år da hun oppdaget at hun virkelig likte å lage mat. På det tidspunktet hadde hun allerede lang erfaring med å tilberede de tradisjonelle fulamåltidene (med blant annet latière khako, en velsmakende spinatbrett rett) til sine mange søsken.

Siden hun ikke hadde lyst til å gå på skole, bestemte hun seg for å ta et kurs innen hotell og catering. Men kvinner, og spesielt ikke fargete, var ikke noe vanlig syn i restauranterkjøkkene den gang. Etter at hun hadde fått sine papirer i 2001, fikk hun jobb som grønnsakkokk hos Petrossian. Hun avsanserte lynraskt i bedriften, først til souschef og dernest til topps i 2006.

I dag feier hun beskjeden bort alle ovasjonene fra Petrossians spisegjester med et støk av sin kakebøst, samtidig som hun fortsetter å lære bransjen og faget å kjenne. Ingen blir overrasket den dagen hun bytter ut forkleet for å stå på egne gastronomiske føtter.

Rougi Dia - • Le 144 •  
144 rue de l'Université - Paris  
Tel. +33 (0)1 44 11 32 32  
[www.petrossian.fr](http://www.petrossian.fr)



Flora Mikula har tatt med seg sin barndoms smaker fra Sos-Frankrike.



Også intervjuet på Les Saveurs de Flora er tilrettelagt.

## Flora Mikula, en smak av Provence og femininitet

Flora Mikula er blond, smilende - og nøyaktig. Hun forskierer seg alltid om at hun har tid til å ha det travelt. Hun er født i Nîmes i Sos-Frankrike i 1968 og pakket bagasjen tidlig for å prøve lykken i storbyen. Med seg i kofferten hadde hun alle smakene fra det hjemlige kjøkkent.

Restauranten hennes som ligger bare et steinkast fra Champs-Élysées og Paris' gygne triangel, har etablert seg som et sikkert kort for alle som jakter god mat i Paris. Selv om hennes sørfranske rotter er lette å spore i hennes kokekunst, henter Mikula også inspirasjon fra reiser og egen kreativitet.

Hun tok læretiden hos Christian Étienne i Avignon, for å fortsette hos Méridien i London, deretter to år på den karibiske

øya St. Barts, og avsluttet "utenlandsstudiene" på Le Comptoir i New York. Vel tilbake i Paris perfektionerte hun seg under Jean-Pierre Vigatos hukeblikk. Da hun fortsatt bare var 24, fikk hun jobb som nestkommanderende hos Alain Passard på L'Arpège.

All den internasjonale påvirkningen har gjort både henne og hennes kjøkkent perfekte fusjonseksempler. Basert på delikate, folksomme smaksstrenger og lett feminine bitter-søte harmonier, er menyen et puslespill i konstant endring. Her passer hummer på Nice-vis perfekt sammen med kalvebrus på krydderbrød og tandooristekt pattegris. Med Mikula er gastronomi definitivt et feminint begrep.

Flora Mikula - • Les Saveurs de Flora •  
36 av George V - Paris  
Tel. +33 (0)1 40 70 10 49  
[www.lessaveursdeflora.com](http://www.lessaveursdeflora.com)



Laurence Salomons kjøkken er inspirert av naturmedisin, det er "godt å spise og se på, helseiktig og lettfordøyelig".



## Laurence Salomon, en helt naturlig chef

Hvis du lytter godt etter, kan du av og til høre Laurence Salomon nynne mens hun lager mat.

Og selv om hun måtte ofre sin kjærlighet til operasjon for restaurantkjøkkenet, er drømmen hennes å la maten synges.

39-årige Salomon er en veldig uvanlig kokk. Rettene hun serverer i restauranten som ligger ved Ancey-sjøen i Savoie, på grensen til Sveits, vitner om en næringsriktig tilnærming til matlaging.

Hun er tilhenger av naturmedisin (naturopati), en opprinnelig amerikansk filosofi (ca 1900, Benedict Lust) som fremhever naturlige metoder for å øke livskvaliteten. Rettene er ofte basert på belgvekster, små Adzuki-bønner, babylinser fra Champagne,

grønnsaker og gryn, uten spor av tilstøtt fett. Produktene er selvsagt ekoloiske og kommer fra lokale bønder. Råvarene tilberedes på et veldig enkelt vis, men resultatet er ofte originale og alltid svært velsmakende kreasjoner som Comté-ost og quinoakaker, tofu-mille-feuille med spinat, sjøgress og laks, og dôme av sjokolade og risemelk.

Hun tror på sunn, smaksrik gourmetmat, en form for Gargantua's motpol, som beskriver sin egen kokkekunst med "godt å spise, godt å se på, helseiktig og lettfordøyelig" – noe som virker aldri så lite revolusjonært.

Laurence Salomon - « Nature et Saveur »  
Place des Cordeliers - Annecy  
Tel. +33 (0)4 50 45 82 29  
[www.nature-saveur.com](http://www.nature-saveur.com)

Laurence Salomon ofret en katterier som operasjoner for det sunne og smakerne kjøkkenet sitt.