

Chef Victoire Gouloubi

testimonianza raccolta in data 30 giugno 2022 a Torino:

<<Quando sono nata e anche crescendo quando ero bambina non camminavo. Tutti dicevano che sarei morta. Ho avuto la fortuna di nascere in una famiglia benestante e i miei genitori mi hanno fatto fare tutte le cure possibili. Mio padre mi ha portato da una donna, da una maga africana, che disse 'lei camminerà''. Mi portarono su una riva del mare e mi lasciarono lì, mia madre urlava dicendo che le onde mi avrebbero portata via, ma la maga disse che se fosse successo voleva dire che non ero fatta per questo mondo. Noi abbiamo un oceano che fa onde alte anche cinque metri. Vedendo l'onda arrivare mi sono alzata, sono caduta e mi sono rialzata. Poi mi sono messa a camminare.

Quando arrivai in Italia con mio fratello più giovane ci iscrivemmo all'Università di Verona, io per giurisprudenza e lui per economia. Mio zio mi disse che potevo avere tutte le lauree che volevo, ma che in Italia non avrebbero avuto mai nessun valore e nessun posto oltre il cassetto della camera. Mi consigliò di prendere un diploma professionale, perché era convinto che, in futuro, sarebbero state le professioni a salvare il mondo, non i lavori negli uffici. Non lo ringrazierò mai abbastanza per questo consiglio. Inizialmente accettai a malincuore di fare la scuola alberghiera, perché immaginavo di dedicarmi a tutt'altro mestiere. Non volevo fare il magistrato, anche se lo voleva mio padre. Mia zia era stata una delle prime donne magistrato in Congo, eppure non faceva per me giudicare la vita delle persone ed esprimere sentenze. Così iniziai la scuola alberghiera e mio zio mi disse subito di non cercare di apparire, mi disse di ascoltare, aprire gli occhi e chiudere la bocca e che i risultati sarebbero arrivati dopo molti anni. Mi ricordo ancora la prima giornata in cui sono arrivata nella scuola alberghiera, fu un'accoglienza traumatica. Ero una ventenne, faceva freddo quel giorno, in quella classe c'era chi lanciava piatti e riso, chi si avvicinava e mi toccava chiedendo se fossi davvero così. Il secondo giorno arrivarono anche due ragazzine, probabilmente con buone intenzioni, portandomi del sapone e dicendo di provare con quello. Io dissi che ero nata così. C'era molta ignoranza. Mi sedevo nella mensa per mangiare e nessuno si avvicinava. Quando ero al buffet i compagni mi dicevano di non prendere in mano le

pinze perché altrimenti loro non le potevano più toccare. C'era un professore di cucina che si avvicinò a me e mi volle bene da subito, disse che vedeva in me il coraggio che hanno gli animali che vengono braccati e che pensano: "o mi faccio uccidere o uccido io chi mi attacca". Mi prese sotto la sua ala, mi disse che se volevo diventare una grande chef dovevo sacrificarmi e che in qualunque mestiere per eccellere bisogna rinunciare ad una parte della propria vita. Io sono nata nella competizione, non nella vita facile. Vengo da un paese che è stato lacerato due volte dalla guerra, ho visto di tutto, come decapitavano le persone e come uccidevano le donne incinte e gli attacchi nelle cucine non mi spaventavano assolutamente. Riuscivo a imparare facilmente, perché ero più grande degli altri ragazzi, ero una ventenne, mentre gli altri avevano quattordici o quindici anni. La prima barriera era però era la lingua, perché non riuscivo a dialogare bene con le persone. L'essere umano quando è di fronte all'ignoto reagisce con l'indifferenza, con l'aggressione o decide di aprire le porte. Quando ti relazioni parlando con delle persone e gli spieghi chi sei o ti aprono la porta o te la chiudono. Io mi sono applicata e ho imparato l'italiano in tre mesi. Ero diventata anche la rappresentante degli africani della scuola e andavo a parlare per loro con il direttore, riuscivo a farmi sentire. Il primo anno scelsi di lasciare il convitto aperto per noi stranieri, perché volevo andare a lavorare per crescere e fare esperienza. Il mio professore mi supportò nella scelta e mi mandò in un lussuoso hotel di Cortina ed è stato lì che ho incontrato per la prima volta Naomi Campbell. Era inverno, lei scese dal suo elicottero che era atterrato sul tetto. Io facevo colazione al buffet, mi vide, si avvicinò e mi chiese in inglese cosa ci facessi lì. Io non parlavo ancora inglese, il maître di sala quindi si mise a spiegare che ero una ragazza che stava facendo la sua stagione di pratica. Lei mi disse che mi apprezzava e che sarei diventata qualcuno nella vita, tant'è che lo rivista l'anno scorso e gliel'ho ricordato e ci siamo abbracciate.

Continuando il mio percorso ad un certo punto lasciai il Veneto per trasferirmi a Milano, dove ho incontrato un amico, il quale mi disse che piuttosto che andare a lavorare in una cucina qualsiasi, era meglio scegliere il livello di cucina che volevo veramente fare. Ci sono tre livelli di cucina nel mondo gastronomico: la cucina base casalinga, che si fa anche nelle trattorie, la cucina medio-alta, che è la gourmet e poi c'è l'alta cucina che all'epoca era la molecolare. Io volevo

andare nell'alta cucina, in modo da poter avere una visione dall'alto su questo mondo. Il mio amico mi disse che non sapeva se sarei sopravvissuta perché erano ambienti molto difficili, mi presentò uno chef stellato che all'epoca stava cercando di ottenere la seconda stella Michelin e che poi riuscì a prendere mentre lavoravo per lui. Il giorno in cui sono arrivata nella cucina tutta la brigata che vi lavorava mise i soldi sul tavolo e scommise che sarei durata solo due giorni. Era un lavoro molto duro. Si entrava alle dieci del mattino, si iniziava a preparare la linea fino alle diciassette e poi, alle diciassette e trenta, c'era la pausa fiscale del personale di mezz'ora. Dopodiché si rientrava in cucina per preparare la cena, si chiudeva intorno a mezzanotte e poi chi abitava fuori da Milano poteva arrivare a casa anche alle due del mattino. Il giorno dopo si riprendeva alle dieci con lo stesso ritmo. Gli stagisti non prendevano niente all'epoca, ora magari qualcosa sta cambiando, ma io non guadagnavo una lira. Quando alla fine dei lunghi mesi dello stage dissi che me ne sarei andata lo chef mi offrì la possibilità di rimanere a lavorare sotto contratto, ma io me ne andai perché volevo scoprire tutto di quel mondo culinario tanto chiacchierato. Sono rimasta in quella cucina oltre mezzo anno, ho imparato molto e questo chef mi ha dedicato il suo terzo libro. Guardandomi mi disse che avevo lo stesso nome di sua moglie, colei che più di tutti lo aveva aiutato a diventare la persona che era. Mi disse che ci saremmo rivisti sullo stesso palco e poi dopo anni ci siamo rivisti per davvero, cucinando. La cucina però non è una vetrina, è un lavoro molto difficile professionalmente parlando.

L'ambiente delle grandi cucine, da quattro a cinque stelle di lusso, vent'anni fa era molto duro e spesso una donna rischiava di essere mandata via per via delle assenze o dei problemi personali che si possono avere. Oggi il mondo della cucina sicuramente sta cambiando e, anche se a piccoli passi, sta aumentando il rispetto verso le donne. Ma all'epoca quando una donna aveva le mestruazioni era meglio nasconderselo, perché poteva essere motivo di prese in giro da parte di alcuni colleghi uomini e bisogna riconoscere che i ritmi frenetici dei servizi spesso non concedevano il tempo ad una chef di staccarsi dalla sua postazione per andare in bagno a cambiarsi l'assorbente. Quando un ristorante ha i clienti seduti a tavola c'è un tempo massimo entro cui bisogna servire il cibo. Ogni comanda deve essere eseguita entro questo tempo limite e

ogni piatto ha massimo cinque minuti di esecuzione. Io quando ero incinta del mio primo figlio ho nascosto la mia gravidanza, mi mettevo la pellicola e le guaine, avevo la febbre alta e il mio ginecologo mi disse che se perdevo il bambino mi avrebbe denunciata. Dovevo dichiarare di essere incinta. L'ho poi detto al mio datore di lavoro perché non c'era altro da fare. Ho continuato a lavorare e poi sono andata in maternità e dopo il parto cesareo, due settimane dopo, sono tornata in cucina a lavorare, perché in quel periodo si stava selezionando la prima sous chef executive di un lussuoso ristorante in un cinque stelle di Milano. Per me era un'occasione importante, perché se fossi stata selezionata sarei stata la prima donna non a Milano, ma in Italia a ricoprire quel ruolo. Non lo ebbi subito, ma dopo un po' e così andai a lavorare in un altro ristorante. Nei quattro o cinque stelle le cucine sono molto grandi, ci sono come minimo cinquanta cuochi che ruotano, perché sono sempre aperte, ventiquattr'ore su ventiquattro. Lo chef executive stava andando via e stavano cercando un'altra persona per ricoprire l'incarico. Io avevo già fatto il colloquio, mi presentai il giorno in cui dovevo iniziare, entrai e lo chef che era lì in cucina mi vide e pensò subito che fossi la lavapiatti. Mi sgridò per il ritardo e mi mandò di corsa ai lavaggi con altri ragazzi del Bangladesh. Io mi misi lì e col grembiule iniziai a lavare, dopo un'ora vidi che si chiedevano quando sarebbe arrivata la nuova chef executive. Poi lo chef di prima si girò e vedendomi in fondo ai lavaggi realizzò che ero io la nuova executive. Mi corse incontro per chiedere scusa e da lì vidi tutta la cucina gelarsi, era come pietrificata. Così mi tolsi il grembiule, mi avvicinai, mi presentai e dissi che ero la nuova chef executive, e che da lì a due settimane tutti quelli che erano venuti ai lavaggi e che avevano insultato me e gli altri lavapiatti dovevano trovarsi un nuovo lavoro. Lavorai lì per due anni, poi quando mi stufai cambiai posto. Così è sempre stato. Quando andai a lavorare in un quattro stelle in Valsesia, sempre come executive, dovetti di nuovo cambiare tutta la brigata perché c'era del pregiudizio. Mi accorsi subito che credevano che fossi lì per lavare i piatti e i bagni. Così feci tutta la brigata al femminile. In quel momento avevo anche due ristoranti da gestire ed è stata una vita che ho sempre amato. Non penso infatti che si diventi chef, si nasce chef, perché è una chiamata, se non senti la chiamata prima o poi questo mestiere lo lasci. Io ho sempre

lavorato con entusiasmo e portavo anche mio figlio con me per fargli vedere chi ero diventata.

La gioia più grossa l'ho avuta quando ho aperto il mio primo ristorante. Aveva il mio nome, si chiamava Victoire. Finalmente avevo la possibilità di esprimermi, perchè quando si lavora in quanto chef a Milano per altre strutture o sotto padrone ci si adegua sempre alla richiesta del capo, che non vuole la cucina di casa tua. Vuole la lasagna e il piatto all'italiana. Il mio ristorante seguiva invece la mia filosofia e dopo neanche sette mesi arrivarono le prime recensioni positive, i primi premi. Poi però dovetti vendere il ristorante per una questione economica, perché la parte burocratica è un altro paio di maniche. Tu puoi essere chef, ma per gestire un ristorante hai bisogno di una persona esperta a meno che non ti formi per questo. Un mese dopo che avevo venduto e dato le chiavi ai nuovi inquilini uscirono, in prima pagina sul Corriere della Sera, i nomi dei nuovi stellati. Io ero accanto ai grandi chef. Il telefono era impazzito, tutti mi chiamavano, ma io avevo venduto. Mi dissero di chiamare e avvisare. Lo feci, comunicai che avevo venduto. Bisogna sempre segnalare, perché i giudici delle guide Michelin passano in incognito sempre l'anno precedente all'uscita della guida. Da quel momento conobbi il livello che avevo raggiunto. Quel momento doloroso mi ha fatto capire che da lì potevo ripartire. Adesso che sono passati anni la guida Michelin ha iniziato a dare le stelle anche a chef di origine africana che si esprimono cucinando con le materie prime delle loro tradizioni, ispirandosi ai piatti tipici africani e rappresentando la loro terra in occidente. Ci sono molti giovani che stanno prendendo le stelle e adesso anche in Africa ci sono ristoranti stellati. Quello che stanno facendo i giovani chef di oggi è ispirarsi alle tecniche occidentali per lucidare le nostre gastronomie e ripresentarle. In Africa infatti la cultura gastronomica è spesso tramandata da madre in figlia e pochissime ricette vengono scritte. Ultimamente iniziano ad essere pubblicati libri specifici, ma l'origine di molte ricette sta nelle donne, nei coltivatori e nei pescatori, che sono coloro che detengono il sapere di alcuni piatti. Da noi in Congo, ad esempio, esiste una ricetta che si chiama le bocche di pesce, fatta col cartoccio del pesce gatto. Questa ricetta era nata dai pescatori e dalle loro mogli e veniva preparata al rientro dalla pesca. Il pesce pescato in eccesso veniva affumicato all'istante o fatto al

cartoccio con pochissimi ingredienti trovati sui campi e col sale o l'acqua del mare, lo mettevano sulla brace e lo vendevano ai passanti. Così è nato questo piatto e in Africa ci sono tantissime ricette come questa, ogni paese, ogni regione, ogni villaggio ha le sue e devono essere scovate e rimesse per iscritto, perché nelle librerie manca ancora molto la presenza della cultura gastronomica africana. La gastronomia è importante per capire l'importanza della nostra terra. Io da piccola mangiavo carne o pesce una volta a settimana, la dieta era vegetariana, fatta di tuberi, niente dolci e zuccheri, ma era comunque una dieta variegata e sana. Quando si parla delle gastronomie africane in Italia sono molto stigmatizzate, si dice che un cibo è troppo piccante, che un po' povero, che è un po' strano, ma sono tutti prodotti bio. C'è ancora molto da raccontare dell'Africa, della sua ricchezza e della conoscenza delle sue donne.>>

