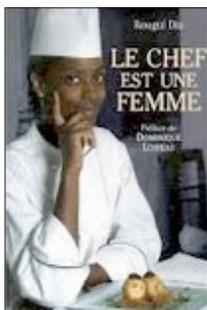


D

**DIA ROUGUI***Chef Cook, creator of the the shop “Un Amour de Baba” in Paris*

© CRÉDIT PHOTO

**2013** - She joins the restaurant Le Vraymonde

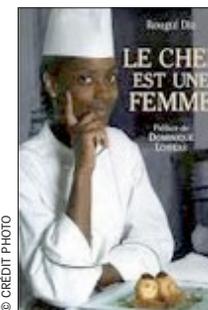
**2006** - She publishes her first book, *Le Chef est une femme*

**2003** - She is nominated Chef at Petrossian restaurant.

**Rougui DIA** was born in 1976 in Paris (France) to Senegalese parents. The girl who dreamt of working in the military or becoming a seamstress discovers her talent in the kitchen by pure chance. She obtained her Certificats d'aptitudes professionnelles (CAP) in cookery in 1995, at the tender age of 18 years. Once she obtained her vocational baccalaureate in restoration, she took up her experience with urgency and with the chef's hat on in some Parisian brasseries, a Holiday Inn establishment, but also the Drugstore Matignon, even though her first move into the professional world seems very difficult and is crowned by two years of joblessness. Courageous and determined, Rougui does not sit back and succeeds to get a job at Chez Jean restaurant in 9th district. The hand of fate intervenes and took her to encounter the renowned Chef Sébastien Faré, whom she learns gastronomic catering from at Petrossian (a Michelin star) in 2001, as the chef's assistant. She concentrates on her passion, giving in to her work and the fruits of her labour are soon visible. First of all chef of the vegetable department, she moves to the rank of second in command in the kitchen before finally being nominated “*Chef de cuisine*” (Chef) in 2003 with the help of her mentor through Monsieur Pétrossian himself. In 2006, she is nicknamed “*Black Pearl*”

of gastronomy tells her story in *le Chef est une femme (The Chef is a woman)*. A combative and committed, she engages in the employing youths, products of immigration to work in the restaurant. Today, Rougui is one of those rare female chefs of the great Parisian restaurant; the restaurant le Vraymonde situated in the 8th district. On the plate, Rougui puts her African origin to valor, her taste for exotic cuisines and her French training, is something that surprises and pleases the most cautious gastronomist and professionals. 🍷

D

**DIA ROUGUI***Chef Cuisinier, créatrice de la boutique “Un Amour de Baba” à Paris*

© CRÉDIT PHOTO

**2013** - Elle rejoint le restaurant Le Vraymonde

**2006** - Elle signe son premier livre, *Le Chef est une femme*

**2003** - Elle est nommée Chef cuisinier du restaurant Petrossian.

**Rougui DIA** est en 1976 née à Paris (France) de parents sénégalais. Celle qui se rêvait dans l'armée ou devenir couturière découvre son don pour la cuisine de façon purement fortuite. Elle obtient son Certificat d'aptitudes professionnelles (CAP) en cuisine en 1995, alors qu'elle n'a que dix-huit ans. Son baccalauréat professionnel en restauration en poche, elle prend de l'expérience fouet en main et toque sur la tête dans quelques brasseries parisiennes, un établissement Holiday Inn, mais également le Drugstore Matignon, quand bien même ses débuts professionnels s'avèrent très difficiles et se soldent par deux années de chômage.

Courageuse et déterminée, Rougui ne baisse pas les bras et réussit à décrocher un poste au restaurant Chez Jean dans le 9e arrondissement. Un coup de pouce du destin l'amène à rencontrer le célèbre Chef Sébastien Faré, qu'elle suit dans le restaurant gastronomique Petrossian (une Etoile Michelin) en 2001, en qualité de commis de cuisine. N'écoulant que sa passion, elle se donne à l'ouvrage et les fruits de son labeur sont vite récoltés. Tout d'abord Chef de la partie légumes, elle monte très vite au rang de second de cuisine avant d'être enfin nommée “*Chef de cuisine*” en 2003 avec le soutien de son mentor par Monsieur Pétrossian

lui-même.

En 2006, celle que l'on surnomme la “*perle noire*” de la gastronomie se raconte en livre avec *Le Chef est une femme*. Femme combative et engagée, elle s'engage auprès des jeunes issus de l'immigration qu'elle fait travailler dans le restaurant. Aujourd'hui, Rougui est l'une des très rares femmes chef cuisinier d'une grande table parisienne ; le restaurant le Vraymonde situé dans le 8e arrondissement. Dans l'assiette, Rougui laisse parler ses origines africaines, son goût pour les cuisines exotiques et sa formation française, de quoi étonner et plaire aux gastronomes et professionnels les plus avertis. 🍷