



DOSSIER DE PRESSE

S Sonia Sokouri

mars 2024

LA CHEFFE



Cheffe consultante en cuisine et produits des terroirs d'Afrique de nationalité franco-ivoirienne, Sonia Marty Sokouri est passionnée par les gastronomies africaines et les produits locaux. Formée à l'école des Arts culinaires Lenôtre, elle a également acquis de l'expérience dans des restaurants de renom tels que le Jules Verne et le Pré Catelan, respectivement une et trois étoiles au Guide Michelin.

En tant que Cheffe consultante, La cheffe offre ses services aux chefs, aux restaurants, hôtels et autres établissements de restauration souhaitant explorer la richesse des cuisines africaines.

Elle propose également des ateliers de cuisine et des conférences sur les gastronomies africaines, mettant en lumière les ingrédients et les techniques culinaires de son continent d'origine.



PARCOURS

d'une cheffe qui veut dessiner le nouveau visage de l'Art Culinaire Africain...



Sonia Marty Sokouri naît et grandit en Côte d'Ivoire jusqu'à l'âge de 20 ans avant de s'expatrier en l'an 2000 en France pour poursuivre ses études en tourisme, puis en immobilier. Depuis son plus jeune âge elle a toujours été passionnée d'art, de mode, de design et de cuisine, et plus particulièrement d'art culinaire africain. A son arrivée en France, elle fait le triste constat d'un manque flagrant de restaurants africains haut de gamme en occident. Elle comprend que les gastronomies africaines manquent de visibilité parce qu'elles souffrent d'une image peu glorieuse, comparées aux autres gastronomies (Française, italienne, japonaise...) et qu'elles avaient besoin d'évoluer. Pourtant, l'Afrique est un continent doté de 54 pays, avec une grande diversité de produits et une richesse culinaire et gastronomique dont les codes pour égaler ceux de la haute gastronomie internationale restent encore à définir.

Animée donc par sa passion pour les cuisines créatives et sensorielles, en marge de sa carrière professionnelle, elle crée Black Culinaria, un concept événementiel culinaire dont l'objectif est de valoriser et de promouvoir, tant en Occident que sur le continent africain les gastronomies noires qui en son sens sont méconnues et sous cotées.



De l'immobilier à la cuisine...

Après 20 ans de carrière professionnelle dont 14 dans l'immobilier, à 42 ans, lorsque la question s'est posée de ce qu'elle souhaitait faire du reste sa vie professionnelle, la Cheffe Sonia Marty Sokouri a eu envie de s'investir pleinement dans sa passion.

En devenant cheffe cuisinier, elle décide d'embrasser sa vocation, et de s'inscrire dans la lignée de ses prédécesseurs tels que les chefs Christelle Vougo, Victoire Gouloubi (finaliste Top Chef Italie), Dieuveil Malonga, ou en encore le jeune chef Mory Sako (finaliste Top Chef France) qui l'ont tous inspiré à faire ce métier avec une fervente volonté d'être au cœur de l'action, et de poursuivre avec eux le travail de reconnaissance des gastronomies africaines à l'échelle internationale.



En 2022 elle intègre l'une des meilleures écoles françaises de haute cuisine et de pâtisserie, l'École des arts culinaires Lenôtre et obtient un an plus tard, à l'issue d'une formation intensive son diplôme de "Cuisinier".

Une formation de haut niveau qui s'est soldée par deux stages dans les cuisines des prestigieux établissements: le Jules Verne et le Pré Catelan respectivement 1 et 3 étoiles au guide Michelin, tous deux dirigés par le célèbre Chef Frédéric Anton.



L'UNIVERS
CULINAIRE DE
SONIA MARTY
SOKOURI



PHILOSOPHIE

Bien que reconnue comme étant une des cuisines les plus riches et les plus diverses au monde, force est de constater que les africains n'ont pas une approche très ouverte de leurs propre gastronomie.



A l'instar des restaurants africains en occidents ou sur le continent africain, tout comme dans les foyers, il n'est pas rare de manger les mêmes plats au quotidien ainsi que de retrouver au menu des restaurants africains uniquement les 5 plats les plus emblématiques du Mali, du Sénégal, du Cameroun et de la Cote d'Ivoire alors que l'Afrique compte 54 pays avec tout autant de richesse culinaire inexplorée et inexploitée.

Donner à chaque africain l'opportunité de diversifier son alimentation à travers une approche des cuisines africaines plus créatives, gouteuses et résolument variées dont les ingrédients qui les composent proviennent majoritairement de l'agriculture locale. Telle est la promesse de la cuisine de la cheffe Sonia Marty Sokouri.



UNE CUISINE DE PRODUITS



Définie comme étant une cuisine de produits, la Cheffe défend une cuisine qui puise son essence dans les codes et traditions culinaire ancestrale de son pays d'origine la Cote d'Ivoire.

L'objectif pour elle est d'apporter à cette dernière une dimension internationale avec des plats cuisinés à partir des produits typiques locaux ivoiriens, et africains travaillés avec précision, finesse et délicatesse empruntant ainsi à la cuisine française ce qu'elle a de mieux en technique de cuisson, de préparation et de plating.

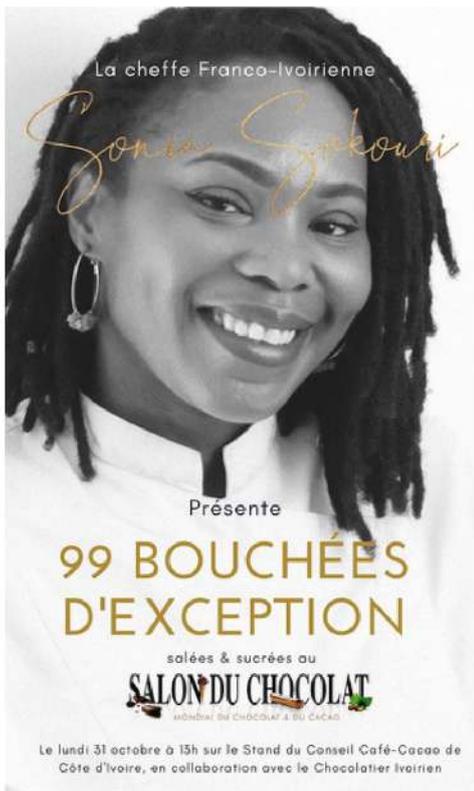
La cuisine de la cheffe Sonia Marty Sokouri se veut moderne et souhaite dessiner les codes d'une haute gastronomie ivoirienne encore inexistante.



PORTEFOLIO



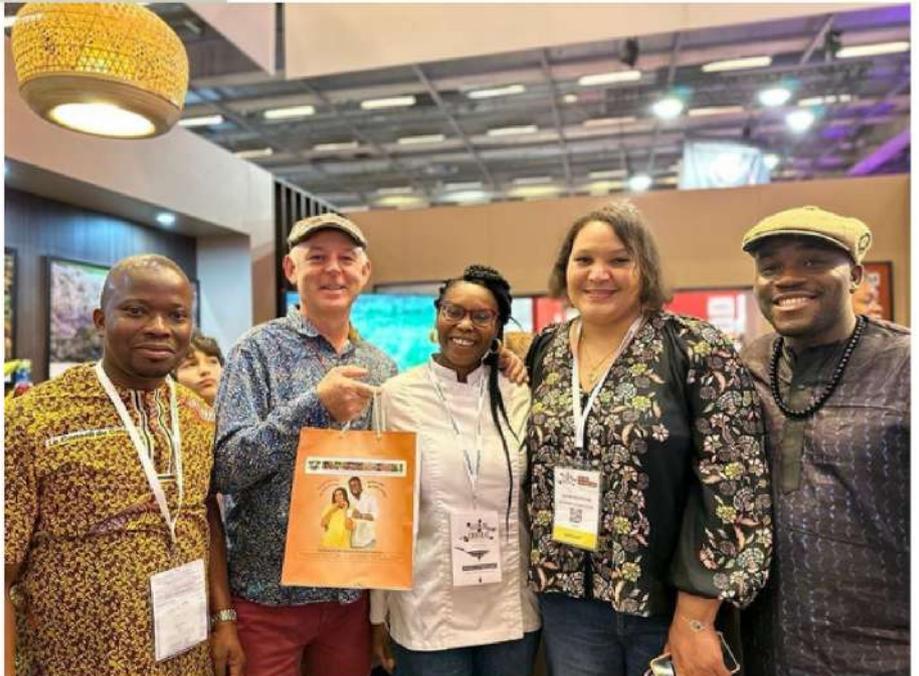
EVENEMENTS, NEWS, PRESSE



Octobre 2022 -
Salon International du Chocolat

Invitée par le **Conseil du Café-Cacao de Côte d'Ivoire** sur son Stand, Sonia Marty Sokouri a travaillé un menu entrée, plat et dessert autour du chocolat noir de Séguéla du maître artisan chocolatier Axel Emmanuel.

[Interview de la chaîne Afrique Dom Tom TV à suivre via ce lien](#)



Octobre 2022 -
Interview Emission culinaire Chef Pays

Passage à l'émission **"Chef Pays"**
de FRANCE TV présentée par le
chef et journaliste Brice Laurent
Dubois

[A regarder via lien.](#)

kédjénou par la cheffe ivoirienne Sonia Marty



● LIVE



107.5

[Ecouter en ligne
www.africaradio.com](http://www.africaradio.com)



Sonia Marty Sokouri

Cheffe - Fondatrice
de BlackCulinaria

Chronique "Au féminin" d'Aissa THIAM

Le 15 novembre à 9h45, 11h45 et 18h20

Novembre 2022 -
Interview AFRICA RADIO

Passage à l'émission "**AU FEMININ**", chronique de la journaliste Aissa THIAM

[A écouter via ce lien](#)



Novembre 2022 -
Table Ephémère au restaurant le MAMA KOSSA



Investissement de la cuisine du très médiatique restaurant parisien de Soul Food Afro le **Mama Kossa** le temps d'une soirée autour d'un repas gastronomique aux saveurs ivoiriennes.



Novembre 2022 -
Nomination - Ambassadrice Côte d'Ivoire pour l'OMG



La Cheffe Sonia Marty Sokouri reçoit le titre honorifique d'Ambassadrice Côte d'Ivoire pour l'**Organisation Mondiale de la Gastronomie** qui récompense ses actions de promotion de l'art culinaire ivoirien. Son rôle au sein et à l'extérieur de l'institution sera de poursuivre ce travail de valorisation de la culture culinaire ivoirienne.

gfj

Mai 2023 -
Nomination - Ecole Lenôtre

La Cheffe Sonia Marty Sokouri est nommée par l'**Ecole des Arts Culinaire Lenôtre** pour être sa première Représentante en Afrique subsaharienne.

L'objectif de la mission est de porter au-delà des frontières françaises, les compétences de l'Ecole en matière d'enseignement de haut niveau en cuisine et en pâtisserie.



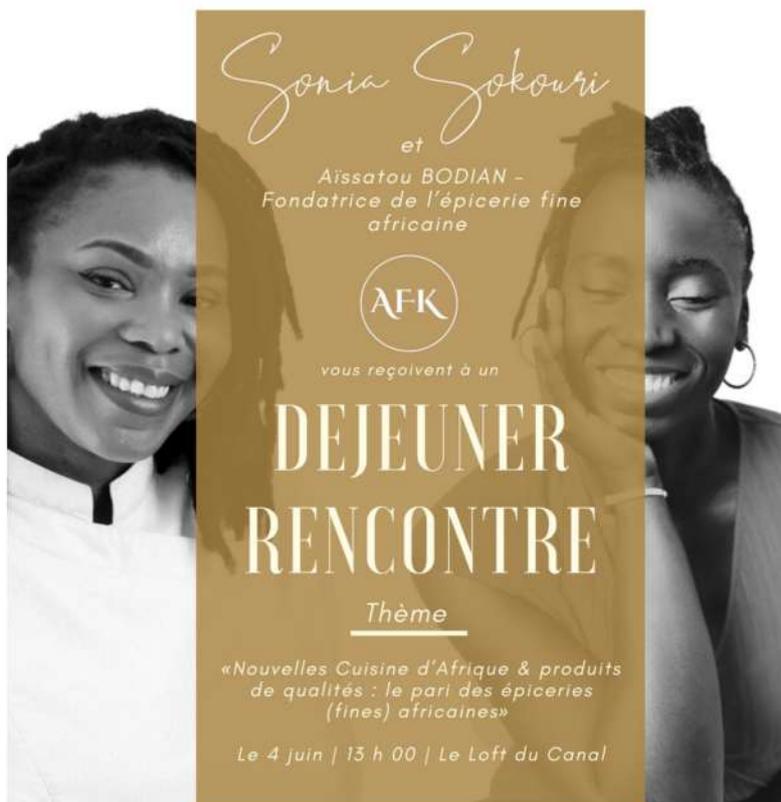
Mai 2023 -
Maitresse de Cérémonie CONFAPERAF2023 - Le Village Afro



Appelée par l'agence événementielle **APERAF** pour être la Maitresse de Cérémonie de la plus grande conférence autour de l'Afro Food en France, la Cheffe Sonia Marty Sokouri, sous sa casquette de Fondatrice de Black Culinaria, a apportée sa contribution de premier plan à cet évènement en partageant ses connaissances et ses expériences avec les entrepreneurs de la restauration et de l'épicerie africaines présents dans l'audience et sur la scène.



Jun 2023 -
Dejeuner Rencontre Gastronomique - AFK Epicerie



Aissatou Bodian, Fondatrice de l'**épicerie fine AFK** et la Cheffe Sonia Marty Sokouri ont réuni leur compétence pour créer un **Déjeuner Rencontre** qui a réuni 12 convives triés sur le volet au sein d'un loft parisien qui ont pu partager ensemble un menu gastronomique en 7 services, et échanger autour des problématiques liées au sourcing des produits africain en occident



Septembre 2023 -
Village International de la Gastronomie -

VILLAGE INTERNATIONAL DE LA
GASTRONOMIE
DU 7 AU 10 SEPTEMBRE 2023 À PARIS



QUAI JACQUES CHIRAC 75007 PARIS
PONT DE IENA - PONT DE L'ALMA



LA CÔTE D'IVOIRE
PAYS À L'HONNEUR DE LA 6^{ème} ÉDIT
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche



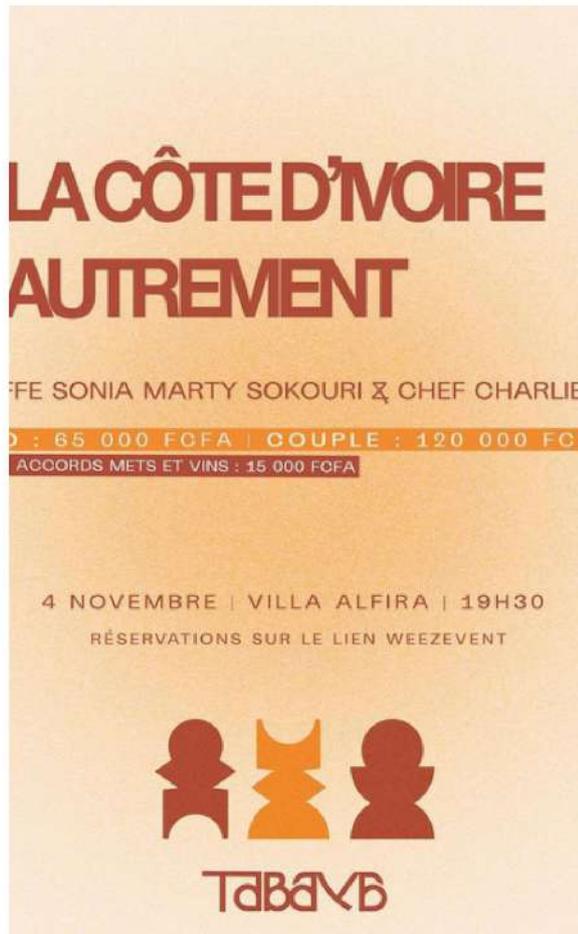
A l'occasion du salon culinaire le **Village International de la Gastronomie**, Cheffe Sonia Marty Sokouri, a été invitée par le **Conseil du Coton et de l'Anacarde** à venir sublimer les produits locaux ivoiriens comme la noix cajou dont la Côte d'Ivoire est premier pays producteur au monde.

Ce fut l'occasion également pour elle de faire goûter sa cuisine au **ministre de l'agriculture M. Marc Fesneau** et à l'**Ambassadeur de la gastronomie française M. Guillaume Gomez**, et de participer au talk mettant en lumière les cheffes femmes dans le monde.

[Un talk à revoir via ce lien.](#)



Octobre - Novembre 2023 -
Voyage Culinaire en Côte d'Ivoire -

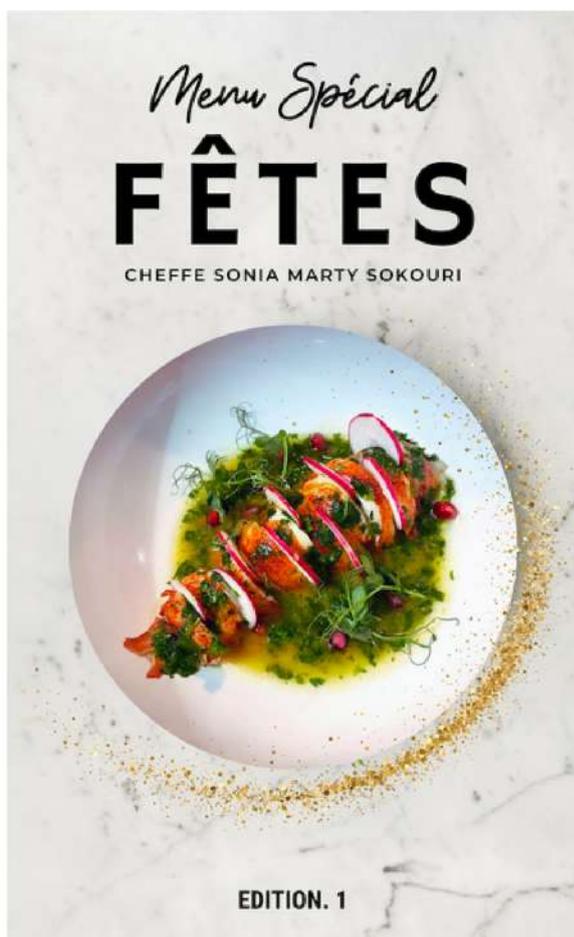


Voyage à la rencontre des chefs, acteurs culinaire locaux et institutions tels que la visite et conférence à l'**Ecole Hôtelière de Grand Bassam**. Participation à divers évènements gastronomiques tels l'Afterwork vins et tapas chez **Racines CI**, le lancement de l'**Abidjan Cocktail Week** à la villa Lepic, ou encore le diner gastronomique "**la Côte d'Ivoire Autrement**" avec le chef Charlie Koffi, membre des disciples d'Escofier et dont l'objet était de présenter un menu gastronomique basé sur les produits locaux travaillés sous un angle différent.

La Côte d'Ivoire autrement
Afterwork vins et tapas Racines
Visite Ecole EHB



Décembre 2023
Sortie du Ebook - "Menu Spécial Fêtes"



Ecriture d'un mini **e-book** de **recettes gastronomiques et festives** aux parfums d'Afrique constitué d'un menu en 5 services. Ce mini livre digital est l'entame d'un **projet de plusieurs e-books** traitant de divers sujets culinaires destinés tant à valoriser et promouvoir les gastronomies noires qu'à aborder des sujets plus controversés spécifiquement liés aux cuisines africaines tels que **l'usage excessif de bouillons industriels**, ou encore la bonne cuisson des viandes, poissons ou légumes, avec comme finalité l'écriture d'un **Grand Livre** de traditions culinaires ancestrales jusqu'à la modernité des gastronomies africaines.



Bienvenue!

C'est avec une joie immense que je vous invite dans ma chaleureuse cuisine pour parcourir avec moi, tout au long de ce premier Ebook d'une longue série, un menu festif que j'ai spécialement imaginé pour vous.

Ce menu, c'est celui que je servirai à ma table personnelle pour les fêtes de fin d'année, et c'est celui que je vous suggère de réaliser pour toutes vos grandes occasions pour épater vos convives.

Un menu gastronomique aux essences africaines qui je l'espère vous plaira, et vous donnera envie de découvrir davantage mon univers culinaire.

Procurez-vous mon E-Book
en suivant ce lien :



février 2024
Masterclass - Academie Culinaire de France



le 29 février 2024, la Côte d'Ivoire était à l'honneur à **l'Academie Culinaire de France**. Plusieurs entrepreneurs et chefs ivoiriens dont la cheffe Sonia Marty Sokouri ont été invités à venir présenter leurs activités culinaires. À cet effet la cheffe a pu réaliser une **Masterclass** autour du chocolat en mettant en valeur les produits du **chocolatier ivoirien Axel Emmanuel**



Mars 2024

Les Rencontres des Cuisines Africaines - Marseille



INTERVENTION

DU (TRÈS) BON USAGE DU GRAS

Atelier #3 | Samedi 2

La première édition des **Rencontres des Cuisines Africaines** a rassemblé, les 1er et 2 mars 2024 à **Marseille**, plus de 70 acteurs et actrices culinaires d'Afrique et de ses diasporas afin d'explorer les identités des cuisines africaines, célébrer leur richesse et développer des synergies communes.

Cuisiniers, restaurateurs, agriculteurs, artisans, commerçants, formateurs, journalistes, universitaires, artistes, acteurs institutionnels... ont pu établir des collaborations porteuses d'avenir autour des terroirs et des savoir-faire du continent africain.

À cette occasion, la cheffe Sonia Marty Sokouri a réalisé un **atelier au tour du (très) bon usage du gras** en mettant en valeur l'huile rouge de palme brut.

[Revoir mon atelier culinaire en suivant ce lien :](#)



CONTACTS & RESEAUX SOCIAUX



Sonia MARTY SOKOURI

Tel : +337 78 25 19 79

mail: cheffe.soniamartysokouri@gmail.com

site internet : soniasokouri.com

 [@soniamarty_off](https://www.instagram.com/soniamarty_off)

 [@soniamarty](https://www.facebook.com/soniamarty)

 [Sonia Marty Sokouri](https://www.linkedin.com/in/SoniaMartySokouri)

 [@cheffe.soniamartysokouri](https://www.youtube.com/channel/UC...)

 *Sonia Sokouri*