

BATAILLE DANS LE CIEL AFRICAÏN • GUANGZHOU : AFRICATOWN EN CHINE

ÉDITION MAI 2016

Forbes
AFRIQUE

AFRIQUE

Forbes



LE QUITTE OU DOUBLE

D'ALIEU BADARA CONTEH

L'ENTREPRENEUR GAMBÏEN, PIONNIER
DE LA TÉLÉPHONIE MOBILE AU CONGO
AVEC VODACOM, JOUE SA CARRIÈRE
DEVANT LA JUSTICE



M 06312 - 34 - F: 6,50 € - RD



France : 6,50 €, Zone CFA : 5500 CFA - BEL 6,50 € - SUI 8,50 CHF
RDC, Djibouti, Ile Maurice, Madagascar : 8 \$ / 7,50 €

6

Dieuveil Malonga, 24 ans : chef, Congo-Brazzaville

A tout juste 24 ans, Dieuveil Malonga entend écrire une nouvelle page dans l'histoire de la gastronomie africaine.

Spécialiste de ce qu'il appelle « l'afro-fusion », savant mélange de gastronomie africaine, allemande et française –

une cuisine à son goût, reflet de ses influences multiculturelles –, c'est l'émission Top Chef (M6) qui le révélera au grand public en 2014.

Il ne remporte pas le concours, mais son talent inné, traduit par l'inventivité de ses créations, séduit immédiatement public et médias. Congolais, Dieuveil Malonga quitte son pays natal pour l'Allemagne à l'âge de 13 ans. C'est, là, adolescent, qu'il se découvre un talent pour la cuisine. Lauréat de neuf concours culinaires dans le cadre de ses études, son statut de « chef prometteur » lui vaut, dès

l'obtention de son diplôme, de rejoindre, tour à tour, trois restaurants étoilés (Schote, Aqua et Life). Vient ensuite l'aventure française où il participe à l'inauguration du restaurant gastronomique de l'Hôtel Intercontinental de Marseille. Aujourd'hui, le chef Malonga séduit les

papilles de l'élite parisienne. Parmi ses clients : la Fondation Cartier, Pernod Ricard, Nescafé et Jeune Afrique – pour ne citer que ceux-là. Son ambition : ouvrir un restaurant au cœur de la capitale de la gastronomie où il portera les couleurs de l'Afrique... tout en saveurs!

