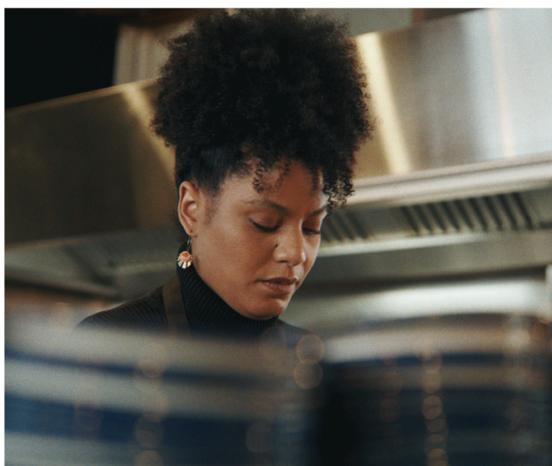


# Cheffe Naomi Nsungu



# Biographie

Naomi Nsungu est une jeune Cheffe bruxelloise d'origine congolaise, française et italienne. Elle a suivi un parcours singulier, naviguant entre la cuisine classique française, la cuisine fusion et la cuisine congolaise.

Petite, elle était allergique à de nombreux ingrédients et c'est en regardant sa maman lui préparer des repas qu'elle a pris goût pour le bien manger. À 16 ans, ses allergies ont cessé et elle a souhaité se lancer dans la cuisine de manière professionnelle. Cependant, son père a insisté pour qu'elle poursuive des études supérieures. Ce n'est qu'à 25 ans, après des études de comptabilité, que Naomi s'est tournée sa première passion qu'est la cuisine.

Elle a commencé son apprentissage en pâtisserie chez Ladurée, puis à l'Ecailler du Palais Royal, pour finir dans le restaurant gastronomique du Chef Maxime Collin à Kraainem. Elle était principalement en charge des préparations froides et de la pâtisserie durant ces stages.

Après ces expériences, elle a recherché un environnement moins strict que celui des restaurants gastronomiques et c'est tout naturellement qu'elle s'est orientée vers la bistronomie. Elle a travaillé chez Ötap puis chez Rebel, les restaurants du Chef Paul-Antoine Bertin. C'est chez Rebel que Naomi a appris à devenir une Cheffe de cuisine, car elle y était seule en cuisine à gérer son service.

Aujourd'hui, Naomi est reconnue pour sa cuisine inventive et généreuse, qui fusionne habilement les saveurs françaises, asiatiques et africaines. Elle est régulièrement invitée à faire des résidences dans de nombreux restaurants en France et en Belgique. Récemment, Naomi a participé au concours culinaire féminin "Be Cheffe", créé pour valoriser les femmes de l'Horeca. Ce concours lui a permis de repousser ses limites et de promouvoir la visibilité des femmes dans le domaine culinaire, notamment des femmes racisées. Naomi y a déclaré : « J'ai souvent été la seule femme en cuisine : cela nous oblige à prouver deux fois plus qu'on est capable. Je pense que ces expériences m'ont rendue plus résiliente ».

Naomi participe également au documentaire "Afro Food Belgium" sur les cuisines afrodescendantes en Belgique.