



**Malika** — Szefowa kuchni i właścicielka restauracji Malika w Gdyni. Inicjatorka plenerowych kolacji z cyklu „Solik z widokiem”-„Dinner with a view”. Autorka książki „Przyprawy”. Triathlonistka i fanka jednośladów, wierząca w samorozwój i wciąż dążąca do zdobywania nowych doświadczeń.

Polka urodzona i wychowana w Algierii. Jedna z najbardziej charyzmatycznych Polek w gastronomii. Nie boi się wyzwań i zmian. Przed rozpoczęciem kariery w gastronomii zaliczyła roczną przygodę z architekturą na Politechnice Gdańskiej, po czym skończyła romanistykę przez 10 lat była tłumaczką i nauczycielką języka francuskiego.

Harmonijnie łączy kuchnię francuską, w której wyrosła, egzotykę, w której się wychowała z polskimi najlepszymi produktami. Fascynuje ją ogień i związane z nim techniki gotowania, oraz przyprawy, które sklasyfikowała i opisała w swojej książce. Zajmuje się filologią kulinarną – poszukuje źródeł nazw, przepisów i smaków.

Przez Gault&Millau dwukrotnie nominowana do nagrody Kobieta – Szef Kuchni( 2015, 2017). Finalistka „Gotuj o wszystko” stacji TVN oraz I edycji Top Chef Polska. Laureatka Hermesa 2017 w kategorii Osobowość Roku w Gastronomii.

Jurorka konkursów kulinarnych oraz uczestniczka wielu prestiżowych imprez kulinarnych polskich i zagranicznych: Transatlantyk, Noble Food & Wine, Gastreet Sochi, Gala z okazji 100 lecia odzyskania Niepodległości na zaproszenie Instytutu Kultury Polskiej w Nowym Jorku i inne, Gotowała z takimi sławami sceny kulinarnej jak Elena Arzak (\*\* Michelin), Ana Ros ( Najlepsza szefowa Kuchni wg rankingu San Pelegrino 2018), Massimo Bottura ( \*\* Michelin , najlepsza restauracja wg listy San Pelegrino )...

Swoją restaurację w Gdyni prowadzi od marca 2013 roku. W roku popandemicznym rozwinęła swoją markę i przeniosła się w nowe, bardzo prestiżowe miejsce na Gdyńskiej mapie kulinarnej. Zostało to docenione 10 miejscem wśród najlepszych restauratorów wg magazynu Forbes 2021.

Jej kuchnia wciąż opiera się na wyrazistych smakach Afryki Północnej, tęsknocie za słońcem i ogniem jednak w menu jest miejsce na tradycyjne dania kuchni Maghrebu przeplatane kuchnią francuską oraz podróżami kulinarnymi w najróżniejsze zakątki świata. W restauracji regularnie odbywają się warsztaty kulinarne prowadzone przez szefową kuchni, podczas których podobnie jak w swojej kuchni łączy kuchnie Maghrebu i Francji z darami Polskich pól i łąk oraz sezonowością i tradycją. Mogą się one stać się dla każdego inspirującym początkiem dla dalszych eksperymentów kulinarnych.