

LES CHIFFRES

2000

Collaborateurs

3

Continents

9

Pays

29

Restaurants dans le monde

16

Etoiles au Michelin

200

Tonnes de fèves de cacao
torréfiées par an

100

Livres de cuisine

6

Lieux culturels

DUCCISSE

003

LE GROUPE

009

RESTAURANT

042

MANUFACTURE

048

HOSPITALITE

052

CONSEIL



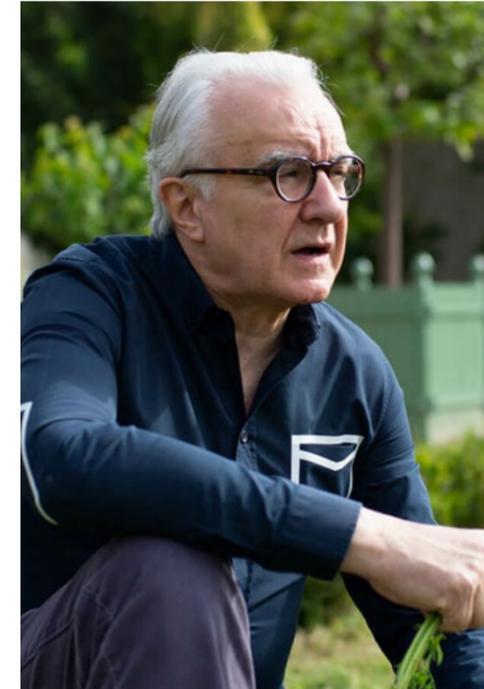
LES 4 VALEURS CLÉS DU GROUPE

À la fois cuisinier-créateur et entrepreneur, Alain Ducasse est avant tout un esthète, un artisan du bien vivre et du bien manger.

Outre la conception des menus de ses restaurants, il s'implique également dans la scénographie de l'art culinaire, tout en laissant aux chefs la liberté d'exprimer leur propre interprétation du lieu et de choisir leur ligne éditoriale. La cuisine d'Alain Ducasse s'inspire de la nature et se veut respectueuse, responsable, humaniste et influente.



**LE GOÛT ORIGINAL
ET LA DURABILITÉ**



L'ENGAGEMENT



L'HOSPITALITÉ



LA TRANSMISSION

NOTRE MISSION

Mettre l'excellence au service du bien manger, d'une cuisine juste et de l'hospitalité, pour offrir une émotion durable, dans une approche responsable, avec, à l'esprit, la transmission du savoir.

NOTRE VISION

L'importance du bien manger au quotidien dans le respect de la nature et de ceux qui la cultivent.

LE MANIFESTO

Depuis plus de 30 ans, le chef Alain Ducasse a fait du goût originel la quête de sa vie.

Dans une recherche et une exigence constante, il a creusé un sillon. Celui d'un métier d'artisanat qui expérimente le goût originel sans dévoyer la structure du produit. Pour une cuisine responsable, vivante, ancrée dans le terroir, où la nature dicte son rythme et où l'ingrédient exalté laisse place à moins de sel, moins de sucre, moins de gras. La Naturalité, c'est le combat du chef Alain Ducasse.

Considérant la cuisine comme un acte responsable, Alain Ducasse a mis le bien manger au cœur de son engagement, dans le respect de la nature et de ceux qui la cultivent, en envisageant depuis longtemps les grands enjeux de notre temps.

La transmission est la seconde grande quête de sa vie. Le Chef a ouvert les voies en identifiant de grands talents. Ces talents s'expriment aujourd'hui au sein d'une Maison, en partageant une vision commune, croisée avec l'expression identitaire de chaque chef, de chaque collaborateur.

C'est grâce à cette transmission que cette quête de l'excellence est devenue celle de notre Maison.
Pour créer une émotion durable.

Maison Alain Ducasse. Exalter l'originel.

NOS DOMAINES D'EXPERTISE

DUCASSE Paris, maison de référence dans les domaines de la cuisine et de l'art de vivre, s'adresse autant aux amoureux de la cuisine qu'aux professionnels souhaitant approfondir leurs compétences ou développer une offre de qualité. Portés par la vision d'Alain Ducasse, nos métiers expriment tous le niveau d'engagement de nos collaborateurs qui font vivre notre passion du goût en France et dans le monde.

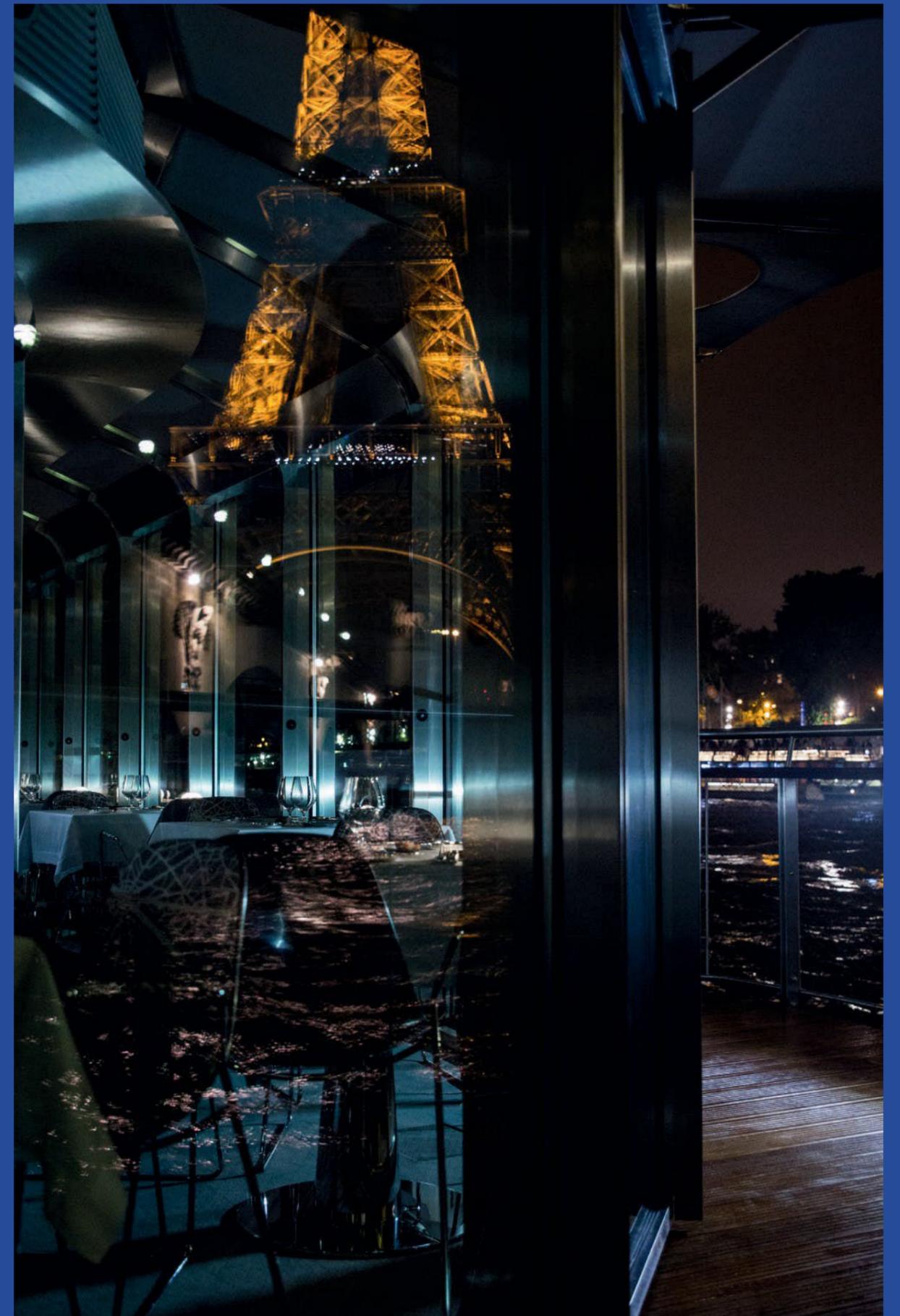
DUCASSE
RESTAURANT

DUCASSE
MANUFACTURE

DUCASSE
HOSPITALITE

DUCASSE
CONSEIL

DUCASSE
RECEPTION



ORGANISATION ET RESSOURCES HUMAINES

3 bureaux : Paris, New York et Tokyo garantissant le bon fonctionnement, la qualité, la rentabilité et la visibilité des activités de l'entreprise.

CUISINE

L'expertise historique et fondamentale d'Alain Ducasse alliée à une équipe de chefs exécutifs qui veille à ce que les normes de qualité soient respectées dans le monde entier.

SOMMELLERIE

L'expertise unique du sommelier du groupe Bernard Neveu et plus de 6000 références générant environ 40 millions de dollars par an.

ACTIVITÉ

Chaque restaurant est contrôlé et suivi par une équipe composée d'un directeur d'exploitation, d'un responsable F&B et d'un chef exécutif afin de garantir une gestion optimale au quotidien (qualité, renouvellement des menus, formation et coaching, gestion des approvisionnements, contrôle des coûts et optimisation de la rentabilité).



MARKETING ET RELATIONS PUBLIQUES

Une équipe entière dédiée à assurer la visibilité de nos projets dans les médias et à animer notre réseau de clients avec des outils marketing adaptés :

- Plus de 160 000 contacts dans notre base de clients
- 5 000 articles notables publiés chaque année sur Alain Ducasse
- Plus d'un million d'abonnés sur les médias sociaux.

RECRUTEMENT

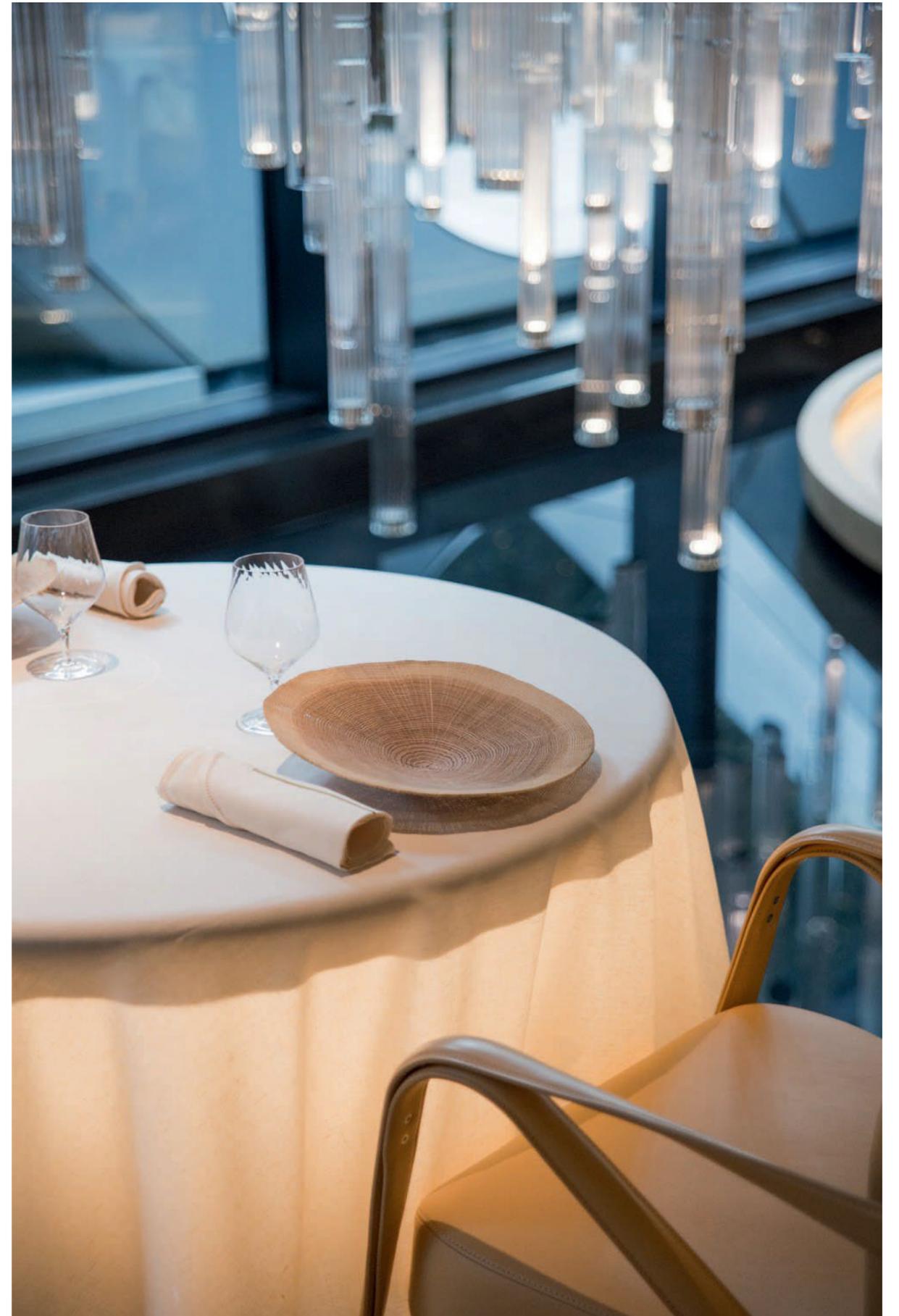
Accédez à un réseau unique de chefs internationaux formés par Alain Ducasse au cours des 30 dernières années. Nous sommes capables de pourvoir très rapidement un poste vacant ou de mettre en place une équipe d'experts pour l'ouverture d'un restaurant partout et à tout moment.

GESTION DE PROJET

C'est l'un des principaux atouts du groupe. Nous nous appuyons sur des méthodes strictes et des procédures précises, mises en œuvre avec soin par nos experts. Grâce à cette organisation, nous avons pu ouvrir 36 restaurants entre 2007 et 2022, sans mettre en péril le reste de nos activités.



9 DUCASSE
RESTAURANT



NOS RESTAURANTS

À l'origine de DUCASSE Restaurant, il y a la volonté du Chef Alain Ducasse de nourrir ses contemporains en proposant une cuisine de l'essentiel, qui exalte la saveur originelle du produit.

Restaurants Haute Couture, Signature, Contemporain, Intemporel, Bistros & Brasseries : chacun de nos 30 restaurants a sa propre ligne éditoriale, d'abord définie par Alain Ducasse puis nourrie par la personnalité et les émotions du chef qu'il nomme pour prendre la direction du lieu.

Que ce soit à Paris, Tokyo, Doha, Londres, New York, Macao ou Monaco, nous partageons tous la même exigence dans la sélection de produits d'exception et la recherche inlassable de saveurs authentiques, avec une approche de la cuisine alliant générosité et passion.

NOS RESTAURANTS ÉTOILÉS

3 ÉTOILES MICHELIN***

MONACO

Le Louis XV Alain Ducasse
à l'Hôtel de Paris

LONDON

Alain Ducasse at The Dorchester

2 ÉTOILES MICHELIN**

PARIS

Restaurant le Meurice Alain Ducasse

MACAO

Alain Ducasse at Morpheus

1 ÉTOILE MICHELIN*

VERSAILLES

Alain Ducasse
au Grand Contrôle

PROVENCE

La Bastide de Moustiers

Une étoile et une étoile verte

DOHA

Idam

TOKYO

Esterre

TOKYO

Beige Alain Ducasse

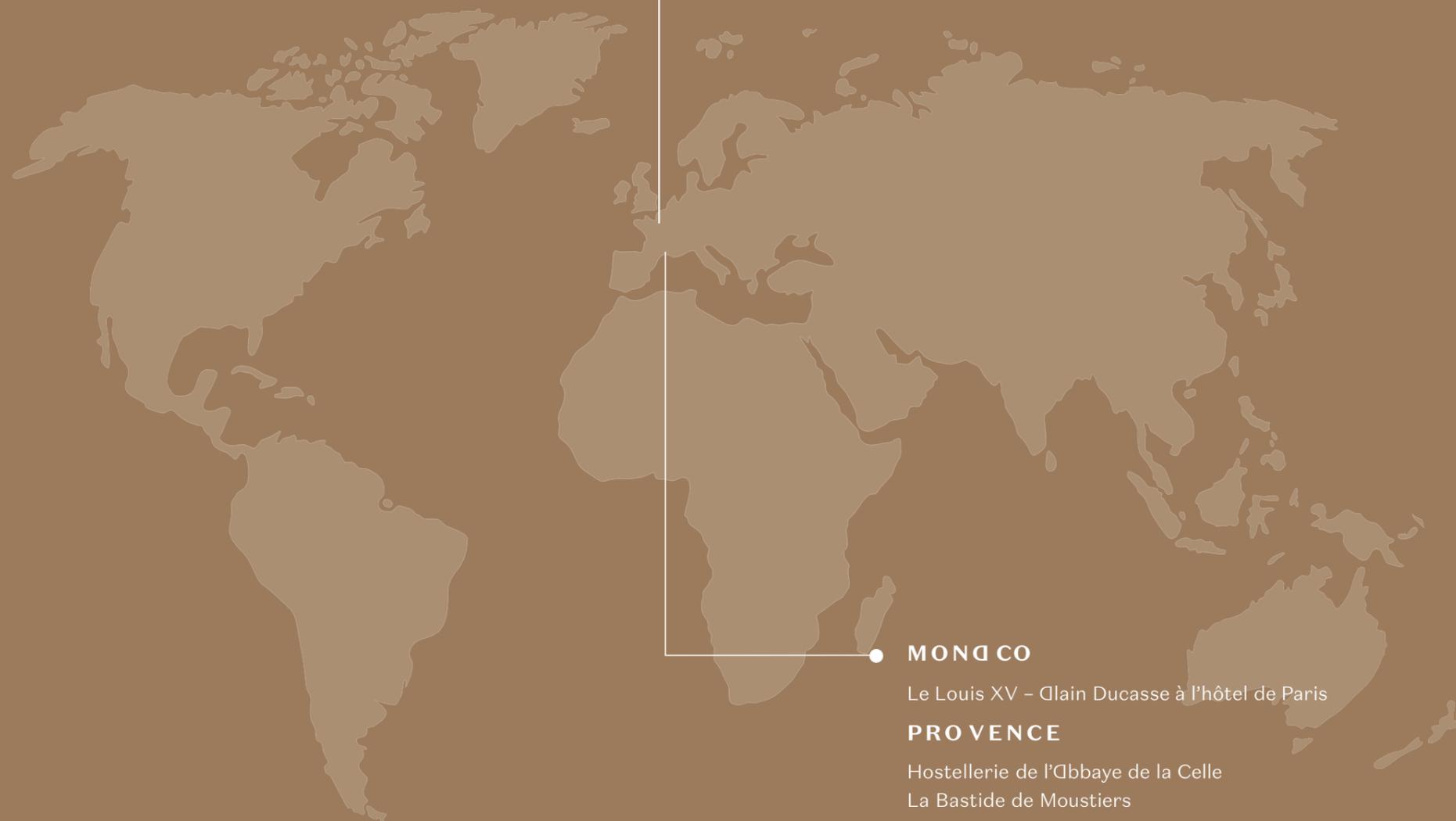
BANGKOK

Blue Alain Ducasse

BIB GOURMAND

DOHA

Jiwan



PARIS

Restaurant le Meurice Alain Ducasse
Ducasse sur Seine
Alain Ducasse Baccarat
Midi Minuit, Le Jardin
Le Dali
Alain Ducasse au Grand Contrôle
Versailles

Ore - Ducasse au Château de Versailles
Benoit
Gillard
Les Ombres
Salon la Première - Cîr France

MONACO

Le Louis XV - Alain Ducasse à l'hôtel de Paris

PROVENCE

Hostellerie de l'Abbaye de la Celle
La Bastide de Moustiers

**DUCASSE
RESTAURANT
EN FRANCE ET À MONACO**

LE LOUIS XV CLAIN DUCASSE À L'HÔTEL DE PARIS

3 ÉTOILES DU GUIDE MICHELIN

« *Le Louis XV invite à un voyage au cœur des Méditerranées conjuguant à l'infini les parfums et les saveurs du Sud.* »

L'ESPRIT

Depuis son arrivée au restaurant de L'Hôtel de Paris, Clain Ducasse a fait de l'innovation une tradition. Inspiré par l'esprit de la Naturalité, le restaurant revendique la liberté d'inventer les nouveaux goûts de la Méditerranée, tout en restant fidèle à ce terroir, à ses produits et à ses artisans producteurs.

LA CROUTE

Cette terre, qui chante comme le soleil, inspire la cuisine : les produits, les saveurs, les couleurs, tout est là. Le poisson provient de la pêche locale, les herbes et les légumes, de l'intérieur des terres.

LE DÉCOR ET LA TABLE

Le décor évoque subtilement l'art de vivre de la Riviera. L'espace, bien que rigoureusement organisé, dégage une atmosphère infiniment chaleureuse. Les meubles empreints de légèreté allient bois, cuir clair, chrome et acier inoxydable poli.

Hôtel de Paris
Place du Casino
98000 Monaco



RESTAURANT LE MEURICE ALDIN DUCASSE

2 ÉTOILES DU GUIDE MICHELIN

« Un vent de liberté souffle sur
la rue de Rivoli »

L'ESPRIT

Une cuisine étonnante, un service détendu et une nouvelle façon de vivre l'expérience gastronomique : plus fraîche, plus créative, plus surprenante, plus libre.

LA CARTE

Imagés par de jeunes chefs trentenaires, les plats surprennent par leurs techniques singulières, leurs associations inattendues et leurs goûts sophistiqués.

L'équipe choisit et prépare avec amour les meilleurs ingrédients locaux afin de sublimer leurs saveurs naturelles.

LE DÉCOR ET LA TABLE

Inspiré du Salon de la Paix du Château de Versailles, le cadre majestueux a été soigneusement mis en valeur par des touches plus modernes et ludiques, créant ainsi un écrin étonnant pour une cuisine exceptionnelle.

Hôtel Le Meurice
228 rue de Rivoli
75001 Paris



CLAIN DUCASSE DU GRAND CONTRÔLE

1 ÉTOILE DU GUIDE MICHELIN

« Plus qu'un dîner,
une expérience inoubliable. »

L'ESPRIT

Dîner au Grand Contrôle, c'est faire un voyage dans le temps et goûter aux plaisirs gastronomiques d'hier et d'aujourd'hui.

LA CARTE

Inspirés des festins royaux, les plats conçus par le chef Clain Ducasse semblent se succéder à l'infini, présentés par vagues successives appelées "services". Les soupes et les entrées sont suivies de rôtis et de salades, puis d'entremets et enfin de desserts.

LE DÉCOR ET LA TABLE

Les convives sont ainsi plongés dans l'histoire. L'art de vivre à la française se traduit par des attentions singulières visant à recréer, le temps d'un séjour ou d'un dîner, l'atmosphère des temps anciens.

Les Girelles, Le Grand Contrôle,
Château de Versailles
12 rue de l'Indépendance Américaine
78000 Versailles



CLAIN DUCASSE BACCARAT

« La maison qui a l'art du goût, et le goût de l'art. »

L'ESPRIT

Baccarat et Clain Ducasse réinventent ensemble l'historique Maison Baccarat à Paris 16e pour la transformer en un lieu d'expériences, de moments de vies et de rencontres inattendues où se croisent l'art et l'artisanat. Du premier étage, découvrez le restaurant Clain Ducasse Baccarat, pensé avec Christophe Saintagne et exécuté par Robin Schroeder, le bar Midi-Minuit, animé par Margot Lecarpentier, ainsi que la Salle de bal, qui accueille des événements privés, ciselés sur mesure en fonction des demandes de ses hôtes.

LA CUISINE

La liberté et la spontanéité guident l'expérience imaginée au restaurant ainsi qu'au bar. Les chefs dévoilent une cuisine transgénérationnelle conçue pour provoquer l'imaginaire.

LE DÉCOR ET LA TABLE

La fête commence dans le décor lumineux du bar Midi-Minuit, où l'on admire certaines œuvres de la collection patrimoniale Baccarat d'époque Art Déco exposées derrière le bar et dans des vitrines. Du restaurant, les convives se préparent à vivre une expérience inédite sous un ciel de pluie de cristal Baccarat, protégés par les sculptures de Jean-Guillaume Mathiaut.

Ducasse Baccarat
11 Place des Etats-Unis
75 116 Paris



JARDIN

«Une terrasse confidentielle, un bar raffiné, une Orangerie à l'abri des regards et une carte fraîche et vibrante.»

L'ESPRIT

Situé en plein cœur du 16^{ème} arrondissement, Le Jardin est probablement la terrasse la plus secrète de Paris. On traverse l'Hôtel particulier Baccarat pour découvrir le restaurant qui apparait comme une oasis insoupçonnée en plein cœur de la capitale. Deux espaces prolongent l'expérience. L'un est le Bar avec une carte signée Margot Lecarpentier. De l'autre côté du jardin, l'Orangerie offre un havre baigné de lumière.

LA CARTE

Une carte légère et délicieuse célébrant l'arrivée des beaux jours : asperges blanches, burrata, pain perdu de homard... Pour la viande, l'humeur est au barbecue. Pour finir sur une note sucrée, les pâtisseries au guéridon dévoilent des desserts tout en fraîcheur.

LE DÉCOR ET LA TABLE

Conçu par le paysagiste Jérémie Ottali, le Jardin est une véritable expérience sensorielle. Des plantes décoratives ainsi qu'une haie de rosiers odorants encadrent l'espace, tandis que le murmure d'un petit buffet d'eau évoque l'élégance des jardins classiques à la française.

Ducasse Baccarat
11 Place des Etats-Unis
75 116 Paris



LE DALI

« Une expérience culinaire colorée et exaltante dans un restaurant unique en son genre, évoluant au fil de la journée. »

PARIS

L'ESPRIT

Le Dalí est un lieu unique, où règne un esprit singulier, élégant et décontracté. C'est un endroit très parisien où il faut être vu, mais également un refuge confortable et accueillant.

LA CUISINE

La nouvelle carte rend hommage à la cuisine contemporaine, sincère, savoureuse et faite pour être partagée, tout en faisant naître un dialogue entre la brasserie parisienne traditionnelle et la cuisine méditerranéenne.

LE DÉCOR ET LA TABLE

Les designers Philippe et Ora Starck ont travaillé sur une nouvelle esthétique comme en témoignent le tapis et l'impressionnant plafond surmonté de chaises et d'abat-jour, subtils clin d'œil à Salvador Dalí.

Hôtel Le Meurice
228 rue de Rivoli
75001 Paris



DUCCASSE SUR SEINE

« Une croisière sur Ducasse sur Seine est une expérience sans pareil. »

PARIS

L'ESPRIT

Elle réunit comme aucune autre le plaisir d'une haute cuisine parisienne d'aujourd'hui et la sensation de glisser sur la Seine grâce à une propulsion électrique c'est-à-dire parfaitement propre et silencieuse.

LA CUISINE

Un véritable restaurant sur l'eau. Le plaisir de la haute cuisine parisienne contemporaine entièrement préparée à bord comme dans un vrai restaurant.

LE DÉCOR ET LA TABLE

Notre devise "*Voluptas urbis adposita*" peut se traduire par « les plaisirs de la ville déployés sur la table », une belle articulation de l'expérience proposée par Ducasse sur Seine : un festin pour les yeux aussi bien que pour le palais.

Port Debilly
75 116 Paris



LES OMBRES

« Une oasis parisienne en plein ciel. »

L'ESPRIT

Situé au 5e étage du célèbre musée du Quai Branly, qui met à l'honneur les arts et les civilisations d'Afrique, d'Océanie et d'Asie, le restaurant gastronomique Les Ombres s'ouvre sur une terrasse panoramique, véritable jardin suspendu, planté d'essences méditerranéennes.

LA CARTE

Une version innovante de la grande cuisine française, librement inspirée de la Méditerranée et nourrie du respect intransigeant des produits.

LE DÉCOR ET LA TABLE

La salle, entièrement vitrée, offre une vue exceptionnelle sur Paris et la Tour Eiffel. En plein jour, le mythique monument projette l'ombre de sa dentelle métallique sur les tables, tandis que, le soir, il l'illumine de tous ses feux. Deux beaux jours, la salle s'ouvre sur une vaste terrasse végétalisée qui bénéficie d'une vue exceptionnelle sur la dame de fer.



ORE

« En journée, le restaurant offre un cadre exceptionnel et un accès privilégié au musée. »

VERSAILLES

L'ESPRIT

Pendant les heures d'ouverture du château de Versailles, le restaurant propose à chacun de faire une pause et de se restaurer.

LA CARTE

Une carte d'inspiration française composée de classiques ainsi que de snacks légers et rapides, de desserts et de pâtisseries gourmandes.

LE DÉCOR ET LA TABLE

Ore est résolument ancré dans son époque et offre des réinterprétations contemporaines des thèmes décoratifs historiques évoquant la splendeur du Roi-Soleil.

Château de Versailles
Pavillon Dufour - 1er étage
Place d'Ormes
78 000 Versailles



DUCCSSE DU CHÂTEAU DE VERSDILLES

« Le soir, une table d'exception pour des événements uniques. »

VERS DILLES

L'ESPRIT

Lorsque le château se vide de ses visiteurs, le restaurant devient le théâtre de grands dîners pour des événements exclusifs.

LA CDRTE

Un menu inspiré de la Cour, mais avec des saveurs d'aujourd'hui. Une cuisine française avec une touche très moderne, mais qui s'inspire des plats servis à l'époque.

LE DÉCOR ET LA TDRLE

Le cadre évoque toute la grandeur des temps passés dans les salons restaurés, avec des menus historiques et une réédition exclusive de la porcelaine d'antan.

Château de Versailles
Pavillon Dufour - 1er étage
Place d'Ormes
78 000 Versailles



BENOIT

« Une maison de tradition
et de générosité gourmande. »

PARIS

L'ESPRIT

Benoit Paris est l'un des derniers vrais bistrot parisiens. Depuis sa création en 1912, le restaurant est devenu l'adresse fétiche des amateurs de grande cuisine française.

LA CUISINE

Benoit est l'endroit idéal pour découvrir l'identité régionale et la diversité des produits français. On y sert une cuisine traditionnelle, sophistiquée et pleine de saveurs.

LE DÉCOR ET LA TABLE

Un lieu de mémoire orné de grands miroirs, de vitres de verre gravé, de colonnes, de carrelage et de boiseries, des plats les plus typiques de la cuisine traditionnelle servis dans de grandes assiettes en porcelaine.

20, rue Saint Martin
75004 Paris



« Une authentique cuisine régionale dans une ambiance délicieusement surannée. »

L'ESPRIT

Situé en plein cœur de Saint-Germain-des-Prés, le restaurant reste marqué aujourd'hui encore par l'esprit de Marthe Cllard, « mère cuisinière » qui fonda la maison en 1932.

LA CUISINE

Une belle cuisine de terroir, sincère et généreuse. Dans cet authentique bistrot parisien, la tradition est bien vivante.

LE DÉCOR ET LA TABLE

Avec son comptoir en zinc des années 30, son carrelage d'époque, ses petites salles intimistes, Cllard a tout du bistrot où il fait bon vivre.





ALAIN DUCASSE AT THE DORCHESTER

3 ÉTOILES DU GUIDE MICHELIN

« La haute cuisine française à Londres au sein du prestigieux hôtel The Dorchester à Mayfair. »

L'ESPRIT

Un lieu hors du temps dans l'un des plus beaux hôtels de Londres, repoussant constamment les limites de l'excellence en matière de cuisine, de décor et de créativité.

LA CARTE

Une interprétation créative et originale de la cuisine française, intégrant les meilleurs produits sélectionnés en France et au Royaume-Uni.

LE DÉCOR ET LA TABLE

Une salle élégante décorée par Patrick Jouin et Sanjit Manku. Au centre, « La Table Lumière », éclairée à la fibre optique est privatisable sur demande.

The Dorchester
53 Park Lane
London W1K 1QA



**

CLAIN DUCASSE AT MORPHEUS

2 ÉTOILES DU GUIDE MICHELIN

« Un hommage aux grandes traditions
et au savoir-faire de la gastronomie française. »

MCCDU

L'ESPRIT

Clain Ducasse at Morpheus redéfinit la haute gastronomie avec une vision contemporaine et une approche sentimentale de la cuisine.

LE CŒUR

Le restaurant propose une cuisine qui allie légèreté et saveur, offrant des plats qui mettent à l'honneur les saveurs audacieuses des jus et bouillons.

LE DÉCOR ET LE TABLE

Un univers élégant autour de pièces classiques et sur-mesure, conçu par Patrick Jouin et Sanjit Manku.

Morpheus at City of Dreams
Estrada do Istmo
Cotai, Macau



* **ESTERRE**
OLDIN DUCASSE

1 ÉTOILE DU GUIDE MICHELIN

« Une haute cuisine française inspirée par la magnifique nature japonaise. »

TOKYO

L'ESPRIT

Omotenashi : ce concept japonais d'hospitalité est pleinement incarné à Esterre. La légèreté et la sophistication de la cuisine ainsi que la prévenance des hôtes font vivre aux invités un parfait moment d'harmonie.

LA CUISINE

Des produits de la terre et de la mer, provenant des meilleurs producteurs locaux. L'accent est mis sur les légumes, les céréales et les fruits. Des goûts subtils et des saveurs authentiques.

LE DÉCOR ET LA TABLE

Une vue unique sur les jardins du palais impérial, cœur symbolique du Japon, qui exprime parfaitement la sérénité et l'immuabilité de l'âme japonaise. La lumière, la fraîcheur et la simplicité du décor de l'Ogata sont tout à fait japonaises et universelles.

Palace Hotel Tokyo
1-1-1 Marunouchi, Chiyoda-ku
Tokyo 100-0005



IDDM

1 ÉTOILE DU GUIDE MICHELIN

« Une expérience gastronomique enveloppée dans l'emblématique musée des arts islamiques du Qatar. »

L'ESPRIT

IDDM a ouvert ses portes à Doha, à l'une des extrémités de la péninsule arabe. Son nom signifie générosité, comme pour annoncer le soin et l'attention que nous portons à nos hôtes.

LA CUISINE

Une cuisine méditerranéenne française contemporaine conçue avec une touche de saveurs arabes éclectiques.

LE DÉCOR ET LE TABLEAU

Philippe Starck a conçu le décor de ce restaurant exceptionnel pouvant accueillir 60 personnes.

Museum of Islamic art, 5th Floor
Corniche Promenade,
Doha, Qatar



* **BEIGE**
CLAIN DUCASSE

1 ÉTOILE DU GUIDE MICHELIN

« L'excellence française avec le meilleur des produits japonais. »

TOKYO

L'ESPRIT

Clain Ducasse rend hommage à l'élégance de Mademoiselle Chanel dans ce restaurant français contemporain influencé par les produits locaux japonais.

LE CŒUR

Le menu sophistiqué propose des plats raffinés, utilisant le meilleur des produits japonais, évoquant l'élégance française au goût de Mademoiselle Chanel.

LE DÉCOR ET LE TABLE

Beige étonne et enchante même les esthètes et les gourmets les plus exigeants. L'esprit de Chanel règne en maître, à travers la palette de couleurs et les matériaux choisis pour le décor par Peter Marino.

Chanel Ginza Building
10th floor,
3-5-3 Ginza Chuo-Ku
Tokyo



JIWON

BIB GOURMOND

« La "Perle parfaite", tout est dit. »

DOHA

L'ESPRIT

Des saveurs locales ré-imaginées dans un cadre aussi apaisant que les sables du désert.

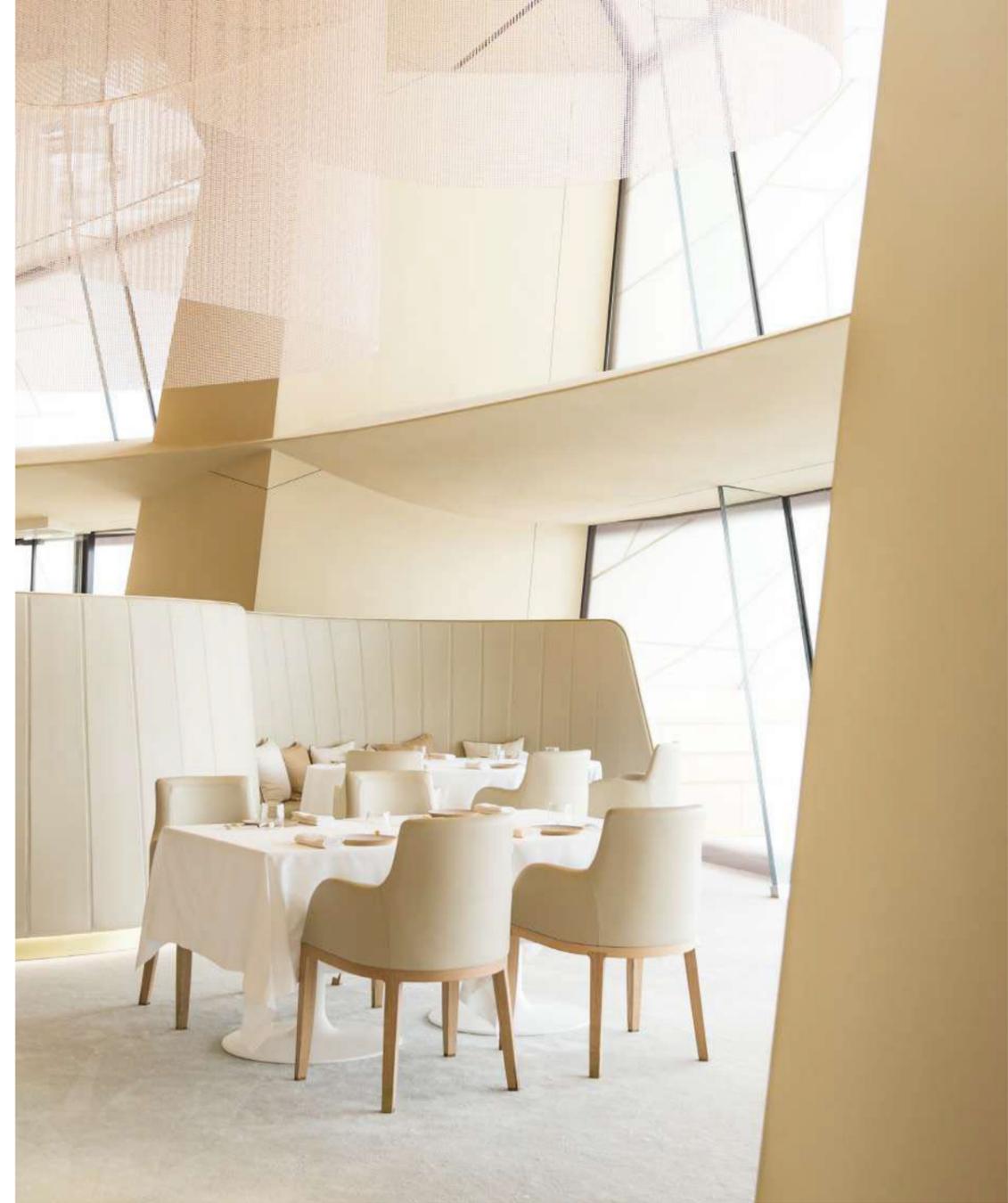
LA CUISINE

Elle a été soigneusement conçue pour ramener les clients aux racines du pays, en proposant une cuisine qatarie contemporaine de saison à partager. Chaque plat de saison respecte les produits locaux ainsi que les anciennes techniques bédouines de cuisine élémentaire, feu, eau, air et terre, utilisées pour transformer les textures et les saveurs familières. Le résultat : une célébration de la future identité du Qatar.

LE DÉCOR ET LA TABLE

Situé dans le Musée national du Qatar et donnant sur une magnifique baie, le design intérieur, conçu par Koichi Takada, s'inspire de l'héritage bédouin qatari.

4th Floor of the National Museum of Qatar
Museum Park Street
Doha, Qatar



BLUE

BY OLIVIER DUCASSE

1 ÉTOILE DU GUIDE MICHELIN

« Ce restaurant raffiné et élégant propose une cuisine française contemporaine et des ingrédients soigneusement sélectionnés qui renforcent la stature de Bangkok en tant que grand lieu gastronomique. »

L'ESPRIT

Le lieu idéal pour tous les gourmets, thaïlandais ou étrangers, à Bangkok pour les affaires ou le plaisir, qui recherchent un restaurant sophistiqué, mais pas trop guindé, servant une cuisine française contemporaine.

LA CŒURTE

Les amuse-bouches et les plats signatures ainsi que l'ambiance sophistiquée gagneront le cœur et le palais des amoureux de la grande cuisine.

LE DÉCOR ET LA TABLE

Situé au premier étage de l'ICONSIAM, le Blue offre une large vue panoramique sur le fleuve Chao Phraya. Son intérieur exceptionnel, dans un thème bleu et or et rempli de courbes douces et fluides, a été conçu par l'agence Jouin-Manku à Paris.

1st floor, Iconluxe, Iconsiam
299 Charoen Nakhon Road
Khwaeng Khlong Ton Sai, Khet Khlong San
Krung Thep Maha Nakhon 10600



IL RISTORANTE DINO DISSA NAPOLI

« Situé au 9^{ème} étage de l'hôtel ROMEO Napoli, le restaurant offre une vue éblouissante sur le Vésuve, Capri et Ischia »

NDPLES

L'ESPRIT

Le chef pose un regard amoureux sur le terroir napolitain qui lui inspire une cuisine française aux accents italiens, élégante, subtile et audacieuse.

LA CARTE

Passionné par la Méditerranée, le chef s'inspire des produits de la région, comme les artichauts de Paestum, les citrons de Sorrente et les rougets pêchés localement, pour élaborer un menu qui mêle la tradition italienne - comme les pâtes et la focaccia - avec la cuisine française.

LE DÉCOR ET LA TABLE

Situé au 9^e étage de l'hôtel ROMEO Napoli, conçu par l'architecte japonais Kenzo Tange - lauréat du prix Pritzker - le restaurant offre une vue spectaculaire sur la baie de Naples et le Vésuve. La cuisine ouverte et la salle à manger élégante, ornée d'œuvres d'art, offrent aux invités une expérience exceptionnelle d'harmonie et de saveurs.

Hotel ROMEO,
Via Cristoforo Colombo, 45,
80133 Napoli, Italie



IL RISTORANTE OLIVINO DUCASSE ROMA

« Une expérience culinaire, un voyage sensoriel où l'art, la culture et le bien-être s'entrelacent »

ROME

L'ESPRIT

Une proposition gastronomique qui allie la tradition méditerranéenne, produits d'exception et créativité, pour offrir une nouvelle définition du luxe culinaire.

LA CARTE

Un menu inspiré des meilleurs produits italiens, interprétés avec touche méditerranéennes, qui joue avec les saveurs : l'amertume de la puntarelle, l'acidité des agrumes...

LE DÉCOR ET LA TABLE

À quelques pas de la Piazza del Popolo, l'hôtel cinq étoiles ROMEO Roma s'installe dans un palais historique datant de la fin du XVI^e siècle, dont le design a été repensé par le cabinet Zaha Hadid. Dans l'élégante salle à manger, où l'architecture audacieuse dialogue avec le raffinement de l'hospitalité, se révèle une harmonie entre l'héritage séculaire de Rome et une vision gastronomique contemporaine.

Hotel ROMEO,
Via di Ripetta, 46,
00186, Rome, Italie



BENOIT TOKYO

« *Un goût de bistrot parisien.* »

TOKYO

L'ESPRIT

Fidèle à Benoit Paris, l'atmosphère y est chaleureuse et agréable, illustrant avec succès la divertissante décontraction de la cuisine régionale française.

LA CUISINE

Benoit est l'endroit idéal pour découvrir l'identité régionale et la diversité des produits français. On y sert une cuisine traditionnelle, sophistiquée et pleine de saveurs.

LE DÉCOR ET LE TABLEAU

Situé aux 10^e et 11^e étages, le restaurant offre une vue imprenable sur la ville à travers une grande baie vitrée. Une maison bourgeoise typique recrée avec des parquets classiques, des rideaux, de belles antiquités et un jardin d'hiver.

Coyama Building
10 / 11th floors, 5-51-8 Jingumae
Sibuya-ku 150-0001
Tokyo



BENOIT KYOTO

« *L'ambiance typique des bistrots parisiens.* »

KYOTO

L'ESPRIT

Les esthétiques française et japonaise se rejoignent dans ce bâtiment à la fois moderne et traditionnel pour créer un bistrot magnifique et authentique dans le quartier de Kiyomizu.

LA CUISINE

Les plats sont issus de la cuisine française traditionnelle à l'image du pâté en croûte signature ou du cassoulet, ou mettent en vedette les ingrédients de saison de la région de Kyoto.

LE DÉCOR ET LE TABLEAU

L'atmosphère atypique du bâtiment est préservée et mise en valeur par une boiserie noire autour de la cuisine, rendant l'entrée et la salle à manger d'autant plus mémorables. Le mobilier, le comptoir et le bar sont de véritables meubles français anciens. Les chaises Carl Hansen confèrent son aspect contemporain au restaurant.

The Hotel Seiryu Kyoto
Japon, Higashiyama Ward, Kiyomizu



BISTROTS & BRASSERIES

BENOIT NEW YORK

« À quelques pas de la 5ème avenue,
le petit frère du légendaire bistrot parisien. »

NEW YORK

L'ESPRIT

Le meilleur de la grande cuisine de bistrot française au cœur de New York.

LA CARTE

La carte met à l'honneur les grands classiques de la cuisine de bistrot, dotés de ce petit supplément d'âme qui fait toute la magie d'Olivier Ducas.

LE DÉCOR ET LA TABLE

Un décor réinventé avec des tons blancs, gris et bleus créant une atmosphère chaleureuse. Murs en bois, lampes vintage provenant d'un marché aux puces parisien et cheminée à manteau en pierre.



BISTROTS & BRASSERIES

60 W 55th Street
New York - NY 10019

BENOIT RIYADH

« Une destination incontournable pour les amateurs de gastronomie »

RIYADH

L'ESPRIT

Fidèle à l'esprit parisien d'origine, Benoit Riyadh offre une ambiance mêlant tradition et raffinement moderne.

LA CARTE

La carte propose des classiques français indémodables tels que le pâté en croûte ou encore les escargots, ainsi que des plats signatures comme les profiteroles Benoit sauce chocolat.

LE DÉCOR ET LA TABLE

Les intérieurs rendent hommage à l'esthétique emblématique du bistrot : détails en laiton et en marbre, fresques murales saisissantes, sièges en velours rouge profond et une grande cheminée pour des soirées d'hiver chaleureuses.

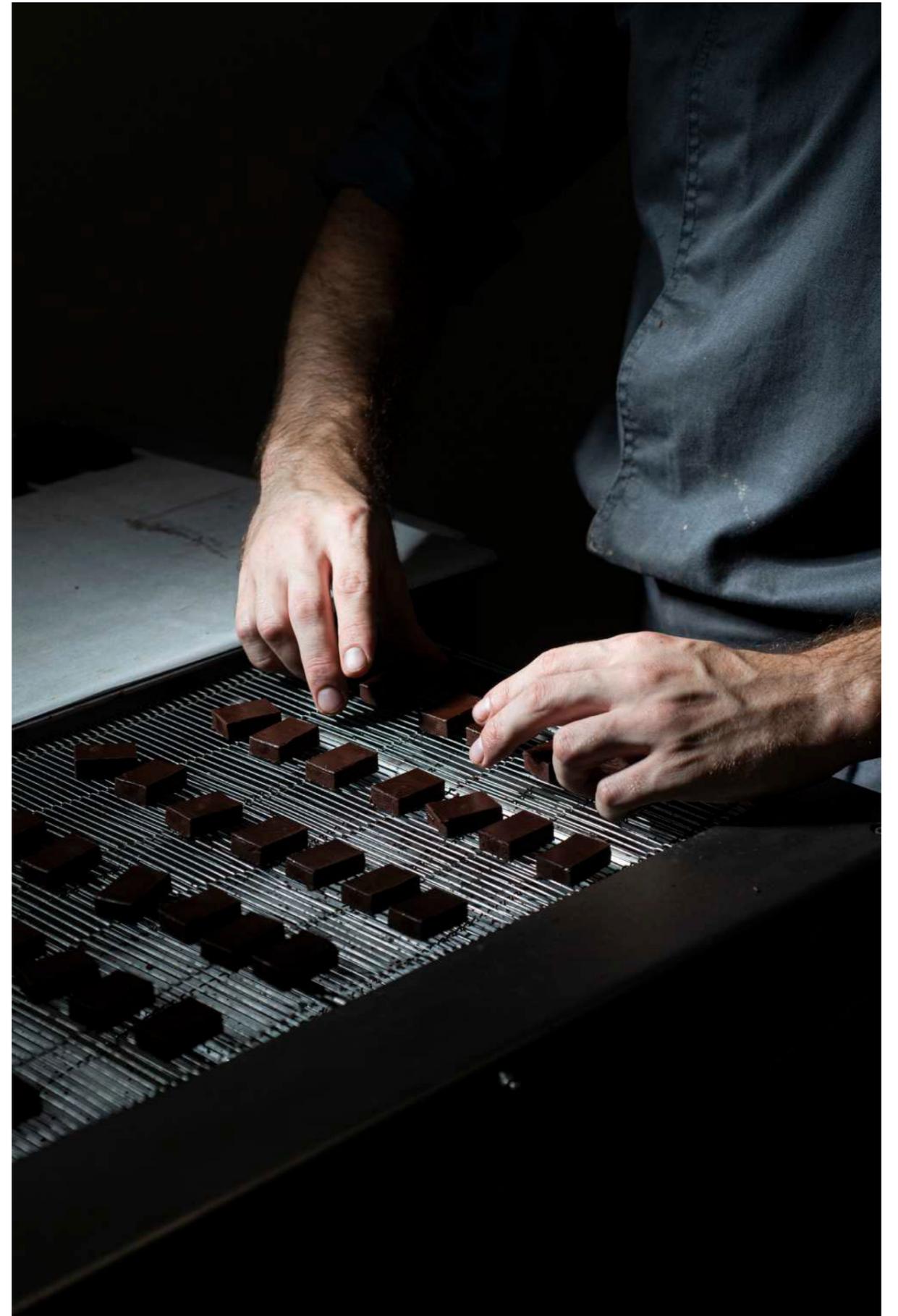


BISTROTS & BRASSERIES

King Abdullah Financial District,
Grea 1

Riyadh, Saudi Arabia

43
DUCASSE
MANUFACTURE





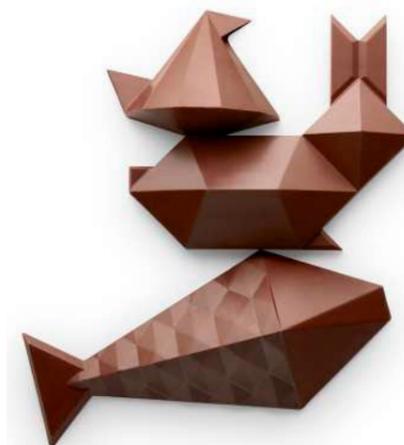
LE CHOCOLAT DUCASSE

DE LA FÈVE JUSQU'AU BONBON :
UNE MANUFACTURE DU CŒUR DE PARIS

DES CRÉATIONS UNIQUES ET ARTISANALES

Chaque jour, nous travaillons les fèves de cacao pour donner naissance à des créations uniques, bonbons et autres gourmandises d'une qualité exceptionnelle. Animées par le savoir-faire de l'artisan chocolatier, nos équipes partagent toutes la même passion pour les matières premières et le travail artisanal. Partir de produits simples et bruts. De la torréfaction des fèves à la vente des tablettes de chocolat, nous maîtrisons et contrôlons chaque étape de la fabrication du chocolat.

Notre savoir-faire, inégalé à Paris, a ouvert la voie au développement d'autres produits manufacturés comme le café, la glace et le biscuit, avec les mêmes normes et la même recherche de saveurs authentiques, depuis la sélection des grains, jusqu'à la torréfaction et la fabrication sur place.



DUCASSE
MANUFACTURE

LE BISCUIT DANS LEUCSSE

DES BISCUITS ARTISANALX
DANS LEUR CONFECTIION,
MODERNES DANS LEUR CONCEPTION

Une confection artisanale quotidienne et des recettes originales confèrent à nos biscuits leur personnalité singulière. Sablée, croustillante, craquante ou friable, mais aussi fondante, ronde ou crémeuse, l'ensemble de la palette des textures est exploré. Les pépites, inclusions et éclats ajoutent en bouche une diversité d'effet qui surprend et séduit.

Cuits quotidiennement, confectionnées avec une faible teneur en sucre, nos biscuits se révèlent dans l'instant et sont à déguster rapidement. Leur conservation ainsi limitée, les biscuits deviennent dès lors un véritable plaisir contemporain auquel il ne faut résister.



46
DUCSSE
MANUFACTURE

LA GLACE DUCASSE

DES GLACES CUISINÉES AVEC DES GOÛTS
VERTS ET DES TEXTURES VARIÉES

Des goûts marqués, des textures variées : chaque glace est conçue selon une recette authentique et possède une personnalité qui lui est propre.

Grâce à des ingrédients soigneusement choisis et des techniques de pointe empruntées à la cuisine et à la pâtisserie, ces glaces ne ressemblent à aucune autre. Glaces, granités ou sorbets, classiques ou recettes originales, toute la carte de la Manufacture est un véritable voyage dans des saveurs franches, parfois étonnantes, toujours séduisantes.

Les fruits sont très présents mais aussi les arômes de chocolat avec le chocolat de La Manufacture de Chocolat, et les arômes de café avec La Manufacture de Café. Les « cocktails glacés », à base d'alcool, et les glaces aux herbes sont également des incontournables pour les amateurs.



DUCCASSE
MANUFACTURE

LE CAFÉ CLAIN DUCASSE

REDÉCOUVRIR L'ESSENCE DU CAFÉ

Traiter le café avec tous les égards et toute l'exigence de la haute cuisine, mettre tous les savoir-faire, depuis la sélection des crus jusqu'à la préparation, au service de l'expérience vécue par le client : Clain Ducasse aborde l'univers du café avec la même volonté d'excellence que celle qui l'a toujours guidé.

Grâce à la créativité, à l'expertise et à la passion de Veda Viraswami, la Manufacture se réinvente à travers une collection de cafés dont les terroirs uniques mettent en lumière le lien précieux qui unit la terre aux arômes.

Assemblages soigneusement étudiés, pures origines au caractère affirmé, crus d'exception pour les palais exigeants, un décaféiné espièglement nommé "Le Paradoxe" et même une infusion à partir des fleurs du caféier : chacune de nos créations doit sa singularité à une alliance établie avec justesse et respect entre la nature et l'homme. Et à une rencontre avec vous, vos souvenirs, vos émotions, votre perception.

CLAIN
DUCASSE
MANUFACTURE



49 DUCASSE
HOSPITALITE



DES DEMEURES DE CHARMES RÉUNISSANT LUXE ET SIMPLICITÉ

NOS DEUX QUBERGES

Pour Clain Ducasse, l'hospitalité est le prolongement du métier de cuisinier.

Avec DUCASSE Hospitalité, le Chef entend partager sa vision d'un certain art de vivre provençal, alliant luxe et simplicité.

L'ouverture de la Bastide de Moustiers, véritable havre de paix provençal, a marqué notre premier pas dans l'hôtellerie indépendante.

En 1999, DUCASSE Hospitalité a ouvert une deuxième adresse dotée d'un restaurant en Provence, l'Hostellerie de l'Abbaye de La Celle.



★ LA BASTIDE DE MOUSTIERS

1 ÉTOILE DU GUIDE MICHELIN

1 ÉTOILE VERTE

« Un lieu rare, intime et chaleureux. »

L'ESPRIT

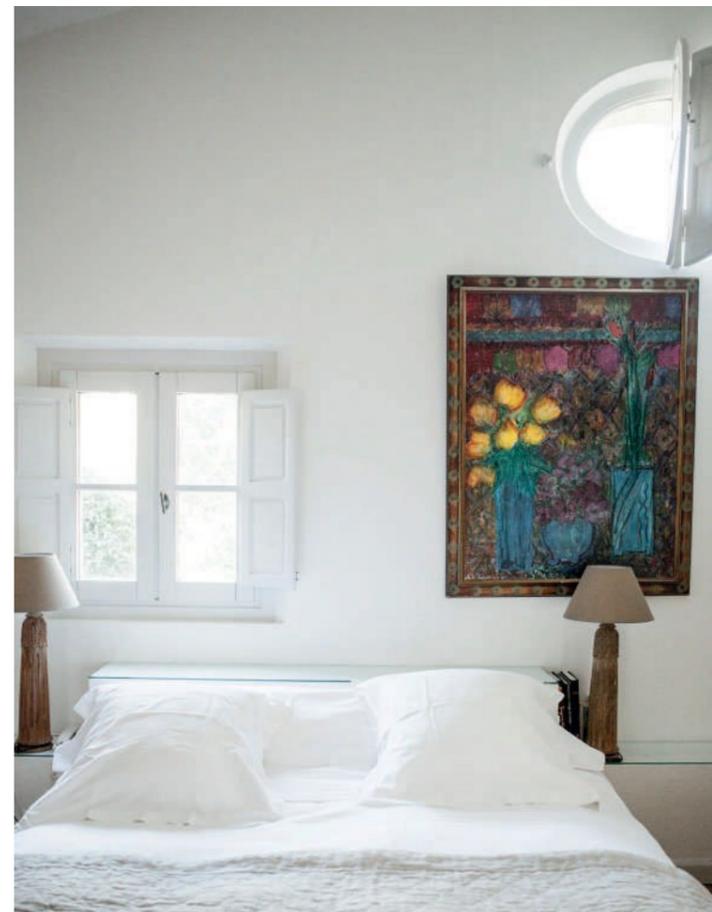
Dans cette charmante maison en pierre construite au milieu des buissons de lavande et des oliviers, Clain Ducasse a tout mis en œuvre pour que chaque invité se sente comme chez lui, libre de flâner de la terrasse à la piscine, et à travers les quatre hectares de jardins.

LES CHAMBRES

Chacune des 11 chambres et des 2 suites est décorée avec goût et porte un nom typiquement provençal, comme L'Ormande ou L'Olive.

LE DÉCOR ET LA TABLE

La carte du restaurant change tous les jours, au rythme des saisons et en fonction de ce qui est prêt à être récolté dans le potager de la Bastide.



**DUCCASSE
HOSPITALITE**

Chemin de Quinson
04 360 Moustiers-Sainte-Marie

L'HOTELLERIE DE L'ABBAYE DE LA CELLE

« Un domaine préservé au cœur
d'une Provence souriante. »

L'ESPRIT

Située sur une place ombragée dans un petit village viticole de la région française du Haut-Var, cette belle demeure voisine d'une abbaye du 12^{ème} siècle invite le visiteur à se détendre dans une atmosphère raffinée et conviviale.

LES CHAMBRES

De la spacieuse « Gersende de Sabran » à la secrète « Sancier de Signes » ou encore la délicieuse « Eliette Bourasu », chacune des 10 chambres d'hôtes confortables affiche un style bien à elle.

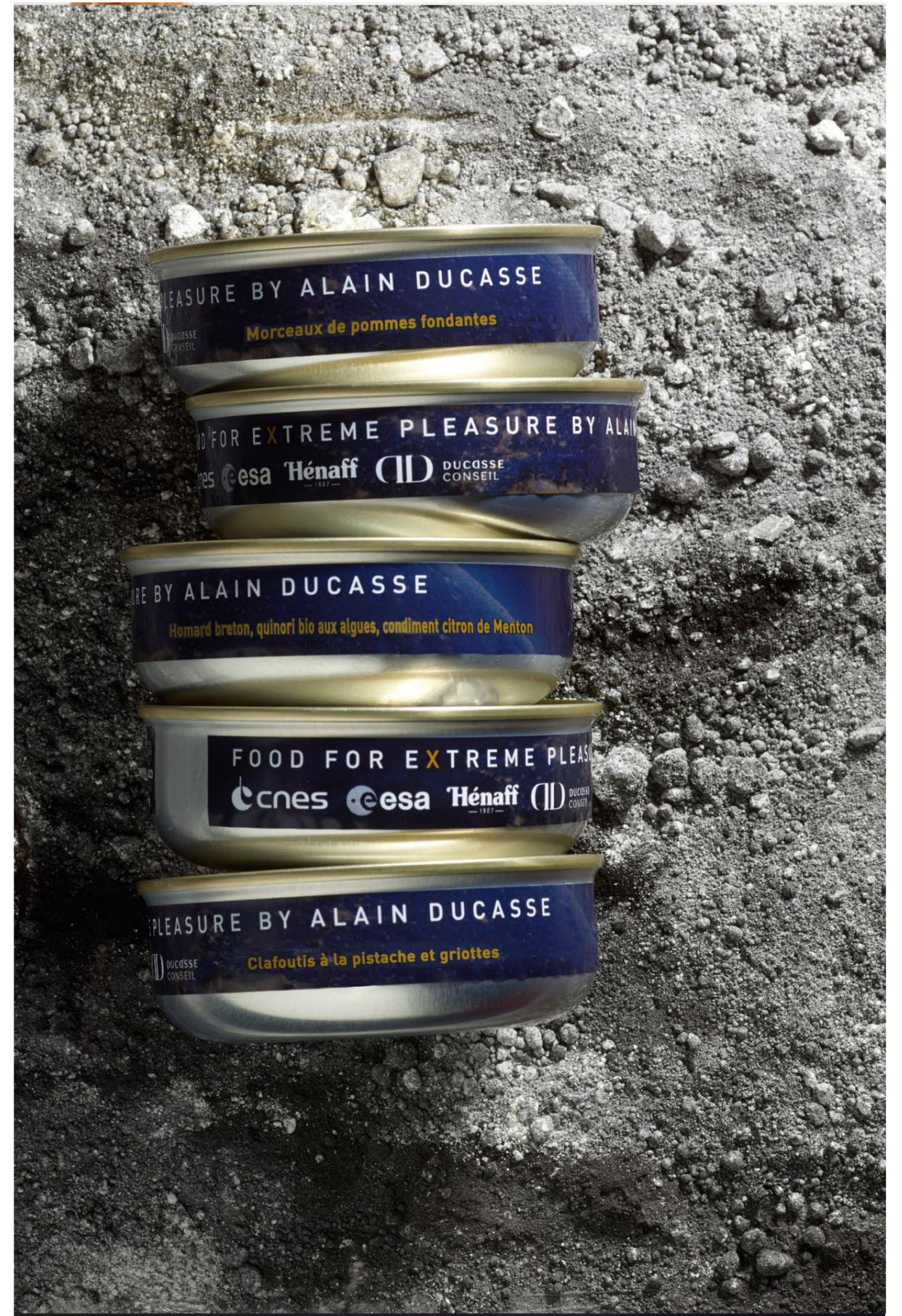
LE DÉCOR ET LE TABLE

Ensoleillée et originale, la carte du restaurant change au rythme des saisons : risotto à la fleur de courgette et au lard croustillant, pressé de canard et foie gras.

10 Place du Général de Gaulle
83 170 La Celle-en-Provence



DUCCASSE
HOSPITALITE



L'EXPERTISE CULINAIRE À VOTRE MESURE

Ducasse Conseil est l'activité du groupe Ducasse Paris dédiée à la transmission du savoir au bénéfice de l'ensemble des professionnels de la Restauration, de l'Hospitalité et du Tourisme.

Nous proposons à nos clients un accompagnement stratégique et opérationnel au service de la refonte ou de la création d'offres et concepts de restauration, avec le souci constant de mettre en adéquation les offres de restauration avec les attentes segmentées du marché.

Les chefs consultants, issus des brigades des restaurants d'Alain Ducasse, sont imprégnés de sa philosophie et de sa culture du produit et portent ces messages dans chacune de leurs actions.

À leurs côtés, les chefs de projet et consultants assurent le pilotage des projets, la réalisation de livrables de qualité, le respect des objectifs, des délais et du budget préalablement fixés.

L'expertise et le pragmatisme de nos équipes permettent de toujours garder un lien avec l'opérationnel et de proposer des solutions concrètes, ainsi qu'une mise en œuvre efficace et une garantie de la qualité sur le long terme.



NOS EXPERTISES

LD CREATION D'OFFRES

Benchmark

Définition de concepts et positionnement

Création de l'identité culinaire et de ses marqueurs
Création de cartes et recettes

Recommandations de fournisseurs

L'EXCELLENCE OPERATIONNELLE

Diagnostics opérationnels

Optimisation des process et généralisation des bonnes pratiques

Mise à disposition d'outils pédagogiques adaptés

Ingénierie opérationnelle : plan de cuisine et

équipement Assistance au recrutement des personnes clés

Formation des équipes (cuisine, pâtisserie, bar, service)

LD PERFORMANCE ECONOMIQUE

Elaboration ou revue de business plans et notes de faisabilité Etudes de marché

Mise en place et suivi de KPI



DES MISSIONS AU-DELÀ DES FRONTIÈRES

DUCDSSE Conseil fournit des prestations sur mesure, en marque blanche et sans implication dans l'exploitation, donnant accès au savoir-faire et au réseau de DUCDSSE Paris.

Nous intervenons sur différents types de restauration :

- Restauration commerciale
- Restauration collective
- Restauration hôtelière
- Restauration embarquée

Nous comptons parmi nos clients des entreprises aussi diverses que le Daios Cove en Crête, ou le Ponant, que nous avons accompagnés dans la conception de leurs offres de restauration haut de gamme.

Depuis 2004, en partenariat avec le CNES (Centre national d'études spatiales), nous sommes le seul opérateur agréé par toutes les agences aérospatiales pour fournir les repas spéciaux des astronautes de la Station Spatiale Internationale.



Pour nous contacter

—

Lucie Delaye

Directrice Marketing et Communication

T. +33 01 58 00 22 49

M. +33 06 98 55 70 56

Lucie.delaye@ducasse-paris.com