

Paris, le 20 octobre 2025

**Le Guide MICHELIN dévoile « Oui, Cheffes ! »,  
le livre inspiré du podcast éponyme**

- Le Guide MICHELIN adapte son podcast « Oui, Cheffes ! » en un livre hommage aux femmes qui façonnent l'hospitalité et la gastronomie d'aujourd'hui et de demain.
- Un contenu enrichi mêlant récits de parcours, recettes emblématiques et portraits inspirants, pour célébrer la gastronomie au féminin.
- Une ambition affirmée : valoriser les talents féminins pour inspirer les futures générations.

Fort du succès de la première saison du podcast « Oui, Cheffes ! » lancé en février 2025, le Guide MICHELIN poursuit son initiative et prolonge l'expérience audio avec la parution d'un livre éponyme.

« Après la puissance des mots entendus, nous voulions que ces récits s'ancrent durablement sur le papier. Ce livre est une passerelle entre générations, un manifeste pour celles et ceux qui font le souhait d'une gastronomie plus inclusive, où chaque talent peut s'épanouir librement », déclare Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN.

**Le livre « Oui, Cheffes ! », véritable ode à la diversité des parcours et à la force du lien**

Cet ouvrage offre une plongée intime dans les trajectoires de cinq femmes aux profils complémentaires qui partagent avec sincérité leurs doutes, leurs réussites et leurs inspirations. Enrichi de contenus inédits, il prolonge le podcast avec des recettes fétiches, des portraits de femmes marquantes et des réflexions personnelles sur la transmission, le leadership féminin et l'avenir du secteur.

**Anne-Sophie Pic**, cheffe triplement étoilée de la Maison Pic à Valence

**Nadia Sammut**, cheffe cuisinière et cheffe d'entreprise engagée pour une gastronomie inclusive et durable à l'Auberge La Fenière

**Blanche Loiseau**, cheffe en charge du développement du Groupe Bernard Loiseau

**Georgina Viou**, cheffe autodidacte aux influences multiculturelles, ancienne cheffe du restaurant Rouge à Nîmes

**Sarah Benahmed**, cheffe de salle d'exception à La Table du Lausanne Palace et seule double lauréate du Prix MICHELIN du Service

À travers ces 5 parcours de femme, le livre célèbre la diversité des talents féminins et l'élan d'une nouvelle génération de cheffes de file, avec pour ambition d'inspirer et de transmettre.

**Informations pratiques :**

- « Oui, Cheffes ! ».
- Edité chez MICHELIN Éditions
- 128 pages.
- Prix de vente conseillé : 19,95 euros

**À propos de Michelin**

Michelin construit un manufacturier leader mondial des composites et expériences qui transforment notre quotidien. Pionnier de la science des matériaux depuis plus de 130 ans, Michelin s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus de haute qualité et des composants critiques pour des secteurs aussi exigeants que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies bas carbone ou la santé. Le soin apporté à ses produits et sa connaissance intime des usages lui permettent de faire vivre à ses clients des expériences exceptionnelles, qu'il s'agisse de solutions basées sur les data et l'intelligence artificielle pour les flottes professionnelles, ou de la découverte des restaurants et hôtels remarquables que le Guide MICHELIN recommande. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays et emploie 129 800 personnes ([www.michelin.com](http://www.michelin.com)).

**Suivez toutes nos actualités sur** @Michelin