

Caro Diario

Communiqué de presse – le 20 juin 2025

La cheffe Zelikha Dinga, fondatrice de Caro Diaro, installe sa *gelateria* éphémère dans la cour du Musée de la Chasse et de la Nature

Du 26 juin au 13 juillet 2025 – Accès libre



Du 26 juin au 13 juillet 2025, le Musée de la Chasse et de la Nature, au cœur du Marais, se transforme en petit théâtre de la *gelateria*. Après avoir investi Dover Street Market en 2023 et la Maison Européenne de la Photographie en 2024, Zelikha Dinga, cheffe française emblématique d'une nouvelle génération de créatrices et créateurs culinaires, installe son chariot aux saveurs colorées dans la cour de l'hôtel de Guénégaud, édifié par François Mansart au XVIIe siècle et classé Monument historique.

Inspirée par la générosité de la cuisine italienne et la beauté classique de la pâtisserie française, Zelikha Dinga s'est formée à Turin, berceau de la glace italienne. Clin d'œil à la simplicité de ses débuts en 2020 – lorsqu'elle révéla par ses cookies devenus cultes et livrés aux quatre coins de Paris pour les plus grandes maisons de mode – elle imagine une collection artisanale de glaces à l'italienne. Quatre parfums dont son emblématique sorbet chocolat – icône glacée devenu culte – révèlent tout son savoir-faire, sa créativité et son goût des beaux produits.

Cette collaboration représente une belle alliance entre deux univers d'excellence et de curiosité : celui du musée, singulier cabinet de curiosités dans le Marais, et celui de Caro Diario, studio culinaire d'exception. Elle incarne aussi deux incarnations de Paris : l'adresse secrète préférée des Parisiens, et la cheffe parisienne la plus singulière, à la discrétion assumée.

Gelateria éphémère Caro Diario – Édition 2025

Pour la troisième année consécutive, Caro Diario imagine une *gelateria* éphémère : un petit comptoir à glaces, délicat et joyeux, ouvert à toutes et à tous — en dialogue avec l'un des musées les plus étonnants de Paris, dont les herbiers mystérieux, naturalisations exceptionnelles et œuvres d'art contemporain sont vivement recommandés pour compléter l'expérience. Un éloge de la lenteur, de la fraîcheur et de la gourmandise, pour célébrer les premières semaines de l'été.

À la carte, **quatre parfums artisanaux** : deux sorbets et deux glaces, élaborés avec des ingrédients sourcés avec le plus grand soin — **pistache de Sicile, noisette du Piémont, fior di latte au lait entier fermier, et chocolat noir intense**. Ces quatre parfums seront disponibles dès le lancement, mais seront ensuite agrémentés de nouveaux parfums inédits selon un roulement. Chaque *gelato* est réalisé en petites quantités et turbiné deux fois par semaine pour en garantir la fraîcheur et la texture uniques. Servies à la palette, dans la plus pure tradition des *gelaterie* italiennes, ces glaces sont le fruit d'un savoir-faire unique, entre tradition et héritage de l'outre-Piémont et créativité à la française.

Pour prolonger le plaisir, la *gelateria* éphémère invite à déguster un affogato — ce dessert italien iconique où la glace rencontre un espresso brûlant. Une petite sélection de boissons fraîches et de cafés est également proposée. Autour de son chariot, la *gelateria* propose des tables où s'installer dans la fraîcheur de la cour et savourer une pause délicieuse, à l'ombre des pierres anciennes d'un bâtiment unique, contemplant l'agitation du centre de Paris.

Tout au long de l'ouverture, Zelikha Dinga convie également des créatrices et créateurs à lui confier leurs souvenirs d'enfance, afin de réaliser des parfums inédits qui seront proposés le temps d'un week-end.

À propos de Zelikha Dinga



GANNI x VOGUE, © GOLDIE WILLIAMS

Zelikha Dinga est une cheffe française, inspirée par la générosité de la cuisine italienne et la beauté classique de la pâtisserie française. Zelikha explore la transformation des ingrédients bruts qu’opère la cuisine, et la dégustation, comme une performance quotidienne et banale — et pourtant poétique. Après des études de lettres, Zelikha s’est formée à la cuisine à l’école Ferrandi, à Paris. Elle a travaillé dans plusieurs restaurants à Paris et à Londres avant de créer Caro Diario en 2020.

Aujourd’hui reconnue sur la jeune scène gastronomique française, Zelikha œuvre habituellement dans des réceptions privées et des prestations gastronomiques haut de gamme, offrant son inspiration à une pluridisciplinarité de scènes et d’industries. À travers ce pop-up estival, elle convie le grand public à expérimenter l’univers singulier de Caro Diario.

À propos de Caro Diario

Caro Diario est un studio culinaire basé à Paris, fondé en 2020 par Zelikha Dinga. Le studio conçoit des expériences culinaires sur mesure, alliant direction artistique, installations culinaires artistiques et créations gastronomiques originales. Chaque projet est pensé comme une œuvre, où la cuisine dialogue avec la mise en scène, les textures, les couleurs et les récits.

Caro Diario collabore régulièrement avec de grandes marques de mode et de design, telles que Gucci, H&M Studio, Veja, Prada ou encore Alexander McQueen, pour qui le studio imagine des expériences gastronomiques exclusives, avec des interventions qui s’étendent de Paris à l’international. Le travail de Zélikha Dinga a été salué par de nombreux médias internationaux, parmi lesquels The New York Times, Financial Times, Vogue, Vanity Fair ou M Le Magazine du Monde.

Caro Diario

FONDATION
FRANÇOIS
SOMMER 

Informations pratiques – Gelateria éphémère Caro Diario

Ouverture du 26 juin au 13 juillet

Du mardi au dimanche – de 12h30 à 18h

Accès libre, sans réservation, dans la cour du Musée de la Chasse et de la Nature (Paris 3e)

<https://carodiarioparis.com/>

<https://www.instagram.com/carodiarioparis/>

Infos pratiques – Musée de la Chasse et de la Nature

Ouvert du mardi au dimanche de 11h à 18h (derniers accès à 17h30) / Nocturnes le mercredi jusqu'à 21h30 (dernier accès 21h) sauf en juillet et août / Fermé le lundi et les jours fériés.

Tarifs individuels : 13€ tarif plein, 11€ tarif réduit, 11€ tarif senior (+ de 65 ans)

Gratuité pour les moins de 18 ans, les bénéficiaires du revenu de solidarité active et pour tous les premiers dimanches du mois

<https://www.chassenature.org/>