



Bold

Woman Dinner

by Veuve Clicquot

DES DÎNERS-CONVERSATIONS
AUTOUR DE COLINE FAULQUIER,
JESSICA PREALPATO & PHILIPPINE DARBLAY

*Les 15, 16 et 17 septembre 2026,
sur la Terrasse du 7^{ème} ciel du Printemps Femme à Paris*

Depuis 1805, la Maison Veuve Clicquot cultive une audace singulière, héritée de Madame Clicquot, pionnière visionnaire et figure emblématique de l'entrepreneuriat au féminin. Fidèle à cet héritage, la Maison poursuit son engagement avec **Bold by Veuve Clicquot**, une communauté engagée qui met en lumière les femmes audacieuses à travers le monde.

Dans la continuité de cet engagement, **Bold by Veuve Clicquot** dévoile une nouvelle édition des **Bold Woman Dinners** : une série de dîners-conversations mettant à l'honneur des femmes qui, par leur audace et leur vision, réinventent les codes de la gastronomie.

UNE ÉDITION 2026 VERS UNE NOUVELLE ÉCRITURE DE LA GASTRONOMIE

Pour cette nouvelle édition, les **Bold Woman Dinners** explorent les mutations de la gastronomie à travers les évolutions qui la redéfinissent aujourd'hui.

Au-delà de la seule saisonnalité, cette approche interroge les pratiques dans leur ensemble : place du produit, justesse du geste, équilibre des recettes, mais aussi responsabilité des cheffes et affirmation d'une vision.

Réduction du sucre, valorisation des ingrédients bruts, respect des cycles naturels : autant de partis pris qui traduisent une volonté commune de repenser la gastronomie avec exigence et cohérence.

Pensés comme des dîners-conversations, les **Bold Woman Dinners** réunissent des femmes qui questionnent les standards, assument des choix audacieux et contribuent à faire émerger une gastronomie plus consciente.

Cette édition marque également le lancement d'une nouvelle saison de **Bold Woman Dinners**, programmée les 15, 16 et 17 septembre 2026, ouverts au public sur la terrasse du 7^{ème} Ciel du Printemps Femme à Paris.



LES FEMMES BOLD DE L'ÉDITION 2026

Pour cette nouvelle édition, trois personnalités aux trajectoires singulières incarnent cette vision :

COLINE FAULQUIER

Coline Faulquier grandit en Bourgogne, bercée par la cuisine familiale. Elle se forme à Paris, notamment au restaurant Lasserre et à l'école Ferrandi, où elle acquiert une solide expérience auprès de grands chefs tels qu'Olivier Nasti et Éric Frechon.

Sa carrière prend un tournant en 2016 lorsqu'elle participe à la saison 7 de Top Chef. Finaliste de la compétition, elle y révèle son talent, sa créativité et sa personnalité. L'année suivante, elle est distinguée « Jeune Talent » par le guide Gault & Millau.

En 2019, elle ouvre son restaurant Signature à Marseille, avec le soutien du chef Michel Sarran. L'établissement s'impose rapidement comme une adresse incontournable, obtenant deux toques au Gault & Millau. En 2021, Coline Faulquier décroche une étoile au Guide Michelin et reçoit le « Young Chef Award ». Sa cuisine, à la fois gourmande, ensoleillée, généreuse et précise, reflète son attachement aux produits et à sa ville d'adoption, Marseille.

En 2024, elle tourne une page en quittant Signature pour se consacrer à un nouveau projet. Elle reprend une institution marseillaise emblématique, l'ancien restaurant L'Épuiette, idéalement situé au bout du Vallon des Auffes, au-dessus de la mer. Elle y ouvre Auffo, un restaurant profondément ancré dans l'identité méditerranéenne, où la mer et les produits du territoire occupent une place centrale. Moins d'un an après son ouverture, elle décroche une première étoile au Guide Michelin.



JESSICA PREALPATO

Jessica Prealpato est l'une des figures incontournables de la pâtisserie contemporaine. Aujourd'hui, elle signe notamment la carte du goûter de l'hôtel San Régis*****, où elle déploie une approche engagée, ancrée dans le produit et la saison.

Sa démarche place le vivant au cœur de la création. Son travail ne se limite pas au dessert : il commence bien en amont, dans l'attention portée à la matière, à la terre et à celles et ceux qui cultivent, élèvent et transforment les ingrédients. Elle compose ainsi des créations épurées, sensibles et précises, qui respectent profondément les produits et recherchent l'équilibre juste.

Avec élégance, Jessica Prealpato fait évoluer les codes de la pâtisserie classique pour proposer une pâtisserie cuisinée, intuitive, où chaque association, parfois inattendue, est guidée par la quête du goût. Singulière et engagée, elle incarne une vision contemporaine du dessert, invitant à une autre manière de le concevoir et de le déguster.

Cette vision se prolonge aujourd'hui dans son ouvrage *Empreintes*, publié aux éditions de La Martinière, dans lequel elle rassemble 60 recettes accessibles. Un livre qui prolonge son univers et invite à ralentir, observer et goûter autrement, en revenant à l'essentiel : la matière, le produit et le vivant.



PHILIPPINE DARBLAY

Philippine Darblay est une figure singulière du paysage médiatique, à la croisée de la gastronomie, de l'art de vivre et de la culture. Journaliste elle explore depuis plusieurs années les scènes culinaires et créatives avec un regard curieux, sensible et engagé, mettant en lumière celles et ceux qui façonnent les goûts et les usages contemporains.

Formée entre école de commerce et Central Saint Martins à Londres, elle développe très tôt une approche hybride, nourrie par les univers artistiques et les enjeux d'innovation. Ses premières expériences auprès d'acteurs majeurs de la scène gastronomique contemporaine contribuent à façonner une vision de la gastronomie comme espace de création, de recherche et de transmission.

Au fil de ses collaborations, de la télévision à la presse écrite, elle s'impose comme une observatrice attentive des évolutions du goût et des nouveaux modes de consommation. À travers ses reportages, chroniques et formats éditoriaux, elle privilégie une approche de terrain, à la rencontre des producteurs et des artisans, révélant des adresses et des savoir-faire qui participent à faire vivre les territoires.

Avec finesse, Philippine Darblay compose un discours accessible et incarné. Elle défend une vision contemporaine de l'art de vivre, attentive aux détails, aux gestes et aux histoires humaines derrière chaque lieu ou chaque assiette.

Aujourd'hui, elle poursuit ce travail à travers ses différentes prises de parole et plateformes, affirmant une ligne éditoriale personnelle : découvrir, relier et transmettre, en donnant à voir une certaine idée du goût, à la fois exigeante et curieuse.



LE MENU DE L'ÉDITION 2026
DES BOLD WOMAN DINNERS

ACCORD METS ET CHAMPAGNES

*Orchestré par Coline Faulquier,
Jessica Prealpato et Philippine Darblay*

Entrée

Gambas façon tartare à la flamme
Betterave maraîchère en texture et poivre de Timut

Veuve Clicquot Brut Rosé

Plat

Retour de la pêche méditerranéenne
Beurre blanc de Champagne Veuve Clicquot Brut et artichaut

Veuve Clicquot La Grande Dame 2018

Dessert

Rhubarbes de la Maison Vermès, bourgeon de sapin
et graines de fenouil caramélisées
Gâteau basque, rhubarbes gingembre

Veuve Clicquot RICH Blanc

Bold

Woman Dinner
by Veuve Clicquot

LES 3 DÎNERS-CONVERSATIONS
SONT RÉSERVABLES ICI :

[Lien de réservation](#)

Prix par personne : 95 €

Lieu : Terrasse 7^{ème} ciel Printemps Femme à Paris

Dates : 15, 16 et 17 septembre 2026 à 19h30



À PROPOS DU PROGRAMME BOLD BY VEUVE CLICQUOT

Bold by Veuve Clicquot est un programme international né en 1972, pensé pour plus d'impact et plus de visibilité des femmes cheffes d'entreprise. Construit autour de nombreux moments d'échanges et d'inspirations, Bold by Veuve Clicquot encourage des générations de femmes à être toujours plus audacieuses.

À PROPOS DE VEUVE CLICQUOT

L'histoire de la Maison Veuve Clicquot est une histoire d'audace, de créativité et d'esprit entrepreneurial. En 1805, Madame Clicquot reprend les rênes de la Maison après le décès de son époux, à une époque où les femmes n'ont ni compte bancaire, ni le droit de travailler.

Au fil des années, elle révolutionne le secteur. La table de remuage pour un champagne totalement limpide, c'est elle. Le premier champagne millésimé c'est elle. Le rosé d'assemblage, c'est encore elle. Elle dut affronter beaucoup d'obstacles avant d'être respectée et appelée « la Grande Dame de la Champagne ». Et pour cause, c'est cette femme audacieuse qui rêvait en grand que sa Maison traverse les frontières : « *Je désire que ma marque tienne à New York comme à Saint-Pétersbourg le premier rang* » (Madame Clicquot, 1831).

Cet esprit combatif, cette détermination, cette volonté d'aller toujours plus loin unissent toutes ces femmes audacieuses qui nous entourent. Des femmes qui redéfinissent le succès en leurs propres termes et dépassent le statu quo, tout comme Madame Clicquot il y a deux siècles.

