ÉCOLE DUCASSE

MASTER MORE THAN COOKING

ÉCOLE DUCASSE ANNONCE L'INTRONISATION DE GUILLAUME KATOLA, CHEF DU RESTAURANT ADOUR, AUX MAÎTRES CUISINIERS DE FRANCE

Paris, France – Jeudi 20 mars 2025 : À l'issue du Congrès Mondial des Maîtres Cuisiniers de France - rendez-vous incontournable qui rassemble chaque année l'élite de la gastronomie française et internationale - qui s'est déroulé du 16 au 18 mars 2025, **École Ducasse** a l'honneur d'annoncer l'intronisation de **Guillaume Katola**, qui porte désormais le titre honorifique de Maître Cuisinier de France. Une consécration pour le Chef du restaurant **Adour**, qui mêle engagement et sensorialité dans l'assiette.

UN PARCOURS SOUS LE SIGNE DE L'EXCELLENCE

Fidèle au Chef Alain Ducasse, il a d'abord été sous-chef du restaurant Le Jules Verne* de 2011 à 2014, puis Chef de Cuisine du Salon La Première Air France, et du restaurant The Grill at The Dorchester à Londres. **Guillaume Katola** est ensuite devenu en février 2019 Chef du Rech by Alain Ducasse à l'Hôtel Intercontinental de Hong Kong et a obtenu à cette occasion une étoile au Guide Michelin.

Riche de ce parcours, l'orientation culinaire proposée par **Guillaume Katola** s'inscrit dans le respect et la continuité de la philosophie du Chef Alain Ducasse : une cuisine gourmande, contemporaine, célébrant la saisonnalité et la naturalité, qu'il a forgé en près de 18 ans de collaboration au sein des restaurants Alain Ducasse. À la tête du restaurant **Adour** depuis 2020, **Guillaume Katola** continue de placer la saisonnalité et la naturalité au cœur de ses créations, en hommage à la philosophie de son mentor.

Le Chef **Guillaume Katola** puise son inspiration dans ses voyages ainsi que dans ses souvenirs d'enfance, qu'il passe à la campagne dans le Vexin - une région profondément agricole. Il érige les légumes en pièce maîtresse de ses créations, les décline autour d'un jeu de textures, et les sublime avec une protéine qui intervient en qualité d'accompagnement. Il vient récolter chaque jour herbes aromatiques, fleurs, fruits et baies de saison dans le jardin comestible d'**École Ducasse Paris Campus** à Meudon pour agrémenter ses plats, qu'il signe d'une sauce dans laquelle se retrouve l'ensemble des marqueurs qui les composent.

ADOUR, UN RESTAURANT ENGAGÉ AVEC UN MACARON ÉCOTABLE

Niché dans un écrin architectural baigné de lumière, le restaurant **Adour** incarne à la fois les valeurs d'authenticité, de raffinement et de transmission du Chef Alain Ducasse, ainsi que l'engagement d'**École Ducasse** en matière de gastronomie durable.

Grâce à une démarche éco-responsable avancée, **Adour** s'appuie sur un approvisionnement qui privilégie des produits issus de l'agriculture biologique et de filières durables, au plus proche de la terre. **Guillaume Katola**

et les équipes du restaurant **Adour** veillent à minimiser leur empreinte environnementale en optant pour des produits locaux et de saison, en proposant des plats à base de végétaux, et en intégrant des recettes anti-gaspillage dans ses menus. Dans une démarche zéro déchet, rien n'est jeté : chaque partie du produit est utilisée, et ce qui ne peut l'être est composté.

Adour se distingue également par une décoration qui invite les convives dans l'univers d'Alain Ducasse, avec une collection personnelle de cuivres anciens, certains datant de plus de cent ans, retraçant l'histoire de la gastronomie. Pour perpétuer l'art de la table, les assiettes de présentation créées par J.L. Coquet pour le restaurant Le Jules Verne* sont réutilisées ici, symbolisant la continuité et le partage des savoir-faire. Lieu contemporain d'exception de par son décor designé par l'agence Jouin Manku, sa hauteur sous plafond spectaculaire, sa cuisine ouverte et sa terrasse qui a vue sur le potager, **Adour** s'affiche comme un véritable lieu d'émotions, de création et de convivialité.

UNE CONSÉCRATION À ÉCHELLE INTERNATIONALE

Avec cette intronisation, **Guillaume Katola** rejoint le cercle de l'association en qualité de Maître Cuisinier de France - un titre accordé à seulement 542 chefs à travers le monde, répartis sur les cinq continents et dans 22 pays. "C'est avec une immense fierté que je rejoins aujourd'hui la grande famille des Maîtres Cuisiniers de France. Cette distinction représente bien plus qu'un titre : c'est un engagement à perpétuer l'excellence, le savoir-faire et le partage qui font la richesse de notre gastronomie. Je me réjouis de pouvoir honorer cette tradition et œuvrer au quotidien, avec passion et dévouement, pour transmettre cet héritage aux générations futures" déclare **Guillaume Katola**, Chef du restaurant **Adour**.

À PROPOS D'ÉCOLE DUCASSE

École Ducasse est un réseau d'écoles fondé en 1999 par le chef multi-étoilé Alain Ducasse, dédié à la transmission d'un savoir-faire français et à l'excellence des arts culinaires et des arts de la pâtisserie.

École Ducasse gère trois écoles en France - Paris Studio, Paris Campus et l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie - ainsi que des écoles à l'international aux Philippines, en Inde, en Thaïlande et aux E.A.U.

Toutes sont réunies autour d'une volonté de partager une passion pour la gastronomie et le large portefeuille de programmes vise à répondre à tous les besoins de formation : des programmes courts pour les experts ou amateurs à des formations intensives de deux, quatre ou six mois pour personnes en reconversion, jusqu'aux programmes de Bachelor en arts culinaires et en arts de pâtisserie.

École Ducasse est une institution membre de Sommet Education, leader mondial de l'enseignement managérial spécialisé dans les métiers de l'hospitalité. École Ducasse a été nommée Meilleure institution de formation culinaire au monde (World's Best Culinary Training Institution) en 2023 et 2024.

Pour plus d'informations : www.ecoleducasse.com