



GUIDE MICHELIN

Paris, 14 février 2025

Le Guide MICHELIN dévoile son premier podcast « Oui, Cheffes ! » célébrant les femmes qui façonnent la gastronomie et l'hôtellerie

- Le Guide MICHELIN s'engage pour la diversité et l'égalité et valorise les talents féminins de la gastronomie et de l'hôtellerie
- Lancement dès le 14 février de la première saison du podcast

« Oui, Cheffes ! »

- 5 épisodes, 5 parcours de femmes emblématiques à découvrir sur toutes les plateformes

Face aux défis persistants liés à la représentation des femmes dans la gastronomie et l'hôtellerie, le Guide MICHELIN s'engage et lance son podcast « **Oui, Cheffes !** ». Ce podcast inédit s'inscrit dans une démarche de valorisation et d'émancipation des talents féminins du secteur, en leur offrant une tribune pour partager leurs expériences, leur expertise et leurs ambitions.

« Conscient de notre responsabilité dans l'évolution du secteur, nous avons souhaité, avec ce premier podcast, valoriser les talents féminins de la gastronomie et de l'hôtellerie. Si modeste soit-elle face aux défis considérables liés à la place des femmes dans ces métiers, cette initiative vise à inspirer la nouvelle génération, à encourager des carrières et à briser les stéréotypes de genre encore trop présents dans le milieu de l'hospitalité. » déclare Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN.

Un engagement fort du Guide MICHELIN en faveur de la diversité

Depuis sa création, le Guide MICHELIN sélectionne les meilleures tables et hébergements du monde sur des critères d'excellence. Aujourd'hui, il s'affirme

également comme un véritable média d'influence, suivi par plus de 6 millions d'abonnés sur les réseaux sociaux et consulté par 70 millions de visiteurs uniques sur son site internet.

Le Guide MICHELIN souhaite prendre part à la transformation du paysage professionnel et l'évolution des mentalités par le biais non seulement du contenu éditorial sur son site mais aussi avec son nouveau podcast immersif.

« Oui, Cheffes ! » donne ainsi la parole aux professionnelles de la gastronomie et de l'hôtellerie et met en avant des trajectoires inspirantes et des parcours d'exception. Qu'elles soient cheffes cuisinières, pâtissières, sommelières, cheffes de salle, d'entreprise ou d'équipe, ces cheffes de file talentueuses partagent leurs expériences, leurs succès et les défis qu'elles ont relevés. Véritables leaders et modèles de référence, elles façonnent l'avenir du secteur de l'hospitalité en France et à l'international.

Un rendez-vous immersif au cœur de l'excellence féminine

Chaque épisode, d'une durée de 10 à 15 minutes, propose une rencontre exclusive avec une professionnelle qui se livre sur son parcours et sa vision du métier.

Pour cette première saison, 5 épisodes mettront à l'honneur des figures emblématiques du secteur :

- **Anne-Sophie Pic** (Maison Pic, Valence), seule cheffe à diriger un restaurant triplement étoilé en France et figure incontournable de la haute gastronomie mondiale.
- **Nadia Sammut** (Auberge La Fenière), cheffe cuisinière et cheffe d'entreprise engagée pour une gastronomie et une alimentation inclusive et durable.
- **Blanche Loiseau** (Restaurant Bernard Loiseau), cheffe en charge du développement du Groupe Bernard Loiseau
- **Georgiana Viou** (Rouge, Nîmes), cheffe autodidacte aux influences multiculturelles.
- **Sarah Benahmed** (La Table du Lausanne Palace), cheffe de salle d'exception et ambassadrice du service de prestige – seule double lauréate du Prix MICHELIN du Service.

Informations pratiques

- Titre du podcast : Oui, Cheffes !

- Un nouvel épisode sera diffusé tous les quinze jours, un vendredi sur deux, à partir du 14 février 2025
- Où l'écouter ? Spotify, Apple Podcasts, Deezer, Amazon Music, Castbox, et sur le site du Guide MICHELIN
- En version française



Pour télécharger l'application du Guide MICHELIN :

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 132 200 personnes.