

# LES CHIFFRES

**2000**

Collaborateurs

**3**

Continents

**9**

Pays

**33**

Restaurants dans le monde

**18**

Etoiles au Michelin

**200**

Tonnes de fèves de cacao  
torréfiées par an

**100**

Livres de cuisine

**6**

Lieux culturels

## DUCCISSE

003

LE GROUPE

010

RESTAURANT

044

MANUFACTURE

050

HOSPITALITE

054

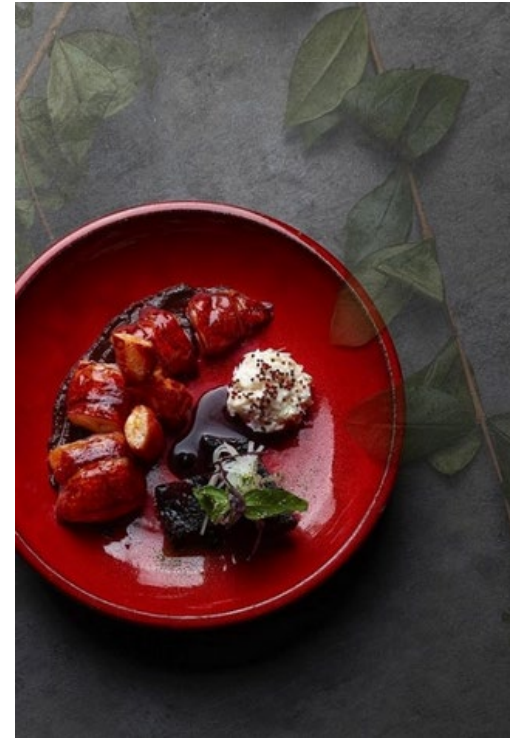
CONSEIL



## LES 4 VOLEURS CLÉS DU GROUPE

À la fois cuisinier-créateur et entrepreneur, Alain Ducasse est avant tout un esthète, un artisan du bien vivre et du bien manger.

Outre la conception des menus de ses restaurants, il s'implique également dans la scénographie de l'art culinaire, tout en laissant aux chefs la liberté d'exprimer leur propre interprétation du lieu et de choisir leur ligne éditoriale. La cuisine d'Alain Ducasse s'inspire de la nature et se veut respectueuse, responsable, humaniste et influente.



**LE GOÛT ORIGINAL  
ET LA NATURELITÉ**



**L'ENGAGEMENT**



**L'HOSPITALITÉ**



**LA TRANSMISSION**

# LE POSITIONNEMENT DU GROUPE

## LA PROMESSE ÉMOTIONNELLE

Revenir à l'origine du goût, en l'exaltant, pour créer une émotion durable.

## LE CREDO ET LES VALEURS SOUS-JACENTES

Ouvrir les voies au bénéfice des autres : dans la recherche de l'excellence, dans la promotion des talents, dans le rapport aux producteurs, dans une vision durable, en cherchant à faire dialoguer les cultures du monde.

> L'esprit pionnier > la curiosité > l'engagement > la sincérité

## LES CONVERSATIONS DANS LESQUELLES LA MARQUE DOIT S'INSÉRER

1/ le goût : l'importance du goût original, de l'attention au produit, de l'ingrédient

2/ la durabilité : manger est un acte citoyen, il faut être acteur de la transition alimentaire

3/ la transmission : parier sur des talents en partageant une même vision

4/ l'expérience d'hospitalité et de plaisir

## LA PERSONNALITÉ DE LA MARQUE

Humaine : faire vivre une expérience, écrire une histoire commune // Exigeante : la recherche de la perfection

Authentique : pas de faux semblant // Radicale : faire bouger les lignes

## LES MARQUEURS ICONIQUES

### Le goût original

Expérimenter le goût original sans dévoyer la structure du produit grâce à l'exigence, les gestes et le savoir faire.

### La Naturalité

Le symbole d'un combat pionnier et historique, pour tous.

### Clain Ducasse, le goûteur-passeur

La quête permanente pour ouvrir des voies de façon durable.

### La maison Clain Ducasse, une maison d'excellence

L'écriture commune du Groupe, où rien n'est laissé au hasard.

## VERS OÙ

### L'ambition :

Eveiller le désir de la découverte et de l'apprentissage du goût original pour une expérience de plaisir

### La cible :

Des gens qui cherchent à se faire plaisir en accédant à une expérience unique. En goûtant ce qu'ils n'ont encore jamais goûté.

## NOTRE MISSION

Mettre l'excellence au service du bien manger, d'une cuisine juste et de l'hospitalité, pour offrir une émotion durable, dans une approche responsable, avec, à l'esprit, la transmission du savoir.

## NOTRE VISION

L'importance du bien manger au quotidien dans le respect de la nature et de ceux qui la cultivent.

# LE MANIFESTO

Depuis plus de 30 ans, le chef Alain Ducasse a fait du goût originel la quête de sa vie.

Dans une recherche et une exigence constante, il a creusé un sillon. Celui d'un métier d'artisanat qui expérimente le goût originel sans dévoyer la structure du produit. Pour une cuisine responsable, vivante, ancrée dans le terroir, où la nature dicte son rythme et où l'ingrédient exalté laisse place à moins de sel, moins de sucre, moins de gras. La Naturalité, c'est le combat du chef Alain Ducasse.

Considérant la cuisine comme un acte responsable, Alain Ducasse a mis le bien manger au cœur de son engagement, dans le respect de la nature et de ceux qui la cultivent, en envisageant depuis longtemps les grands enjeux de notre temps.

La transmission est la seconde grande quête de sa vie. Le Chef a ouvert les voies en identifiant de grands talents. Ces talents s'expriment aujourd'hui au sein d'une Maison, en partageant une vision commune, croisée avec l'expression identitaire de chaque chef, de chaque collaborateur.

C'est grâce à cette transmission que cette quête de l'excellence est devenue celle de notre Maison.  
Pour créer une émotion durable.

**Maison Alain Ducasse. Exalter l'originel.**

## NOS DOMAINES D'EXPERTISE

DUCASSE Paris, maison de référence dans les domaines de la cuisine et de l'art de vivre, s'adresse autant aux amoureux de la cuisine qu'aux professionnels souhaitant approfondir leurs compétences ou développer une offre de qualité. Portés par la vision d'Alain Ducasse, nos métiers expriment tous le niveau d'engagement de nos collaborateurs qui font vivre notre passion du goût en France et dans le monde.

**DUCASSE**  
RESTAURANT

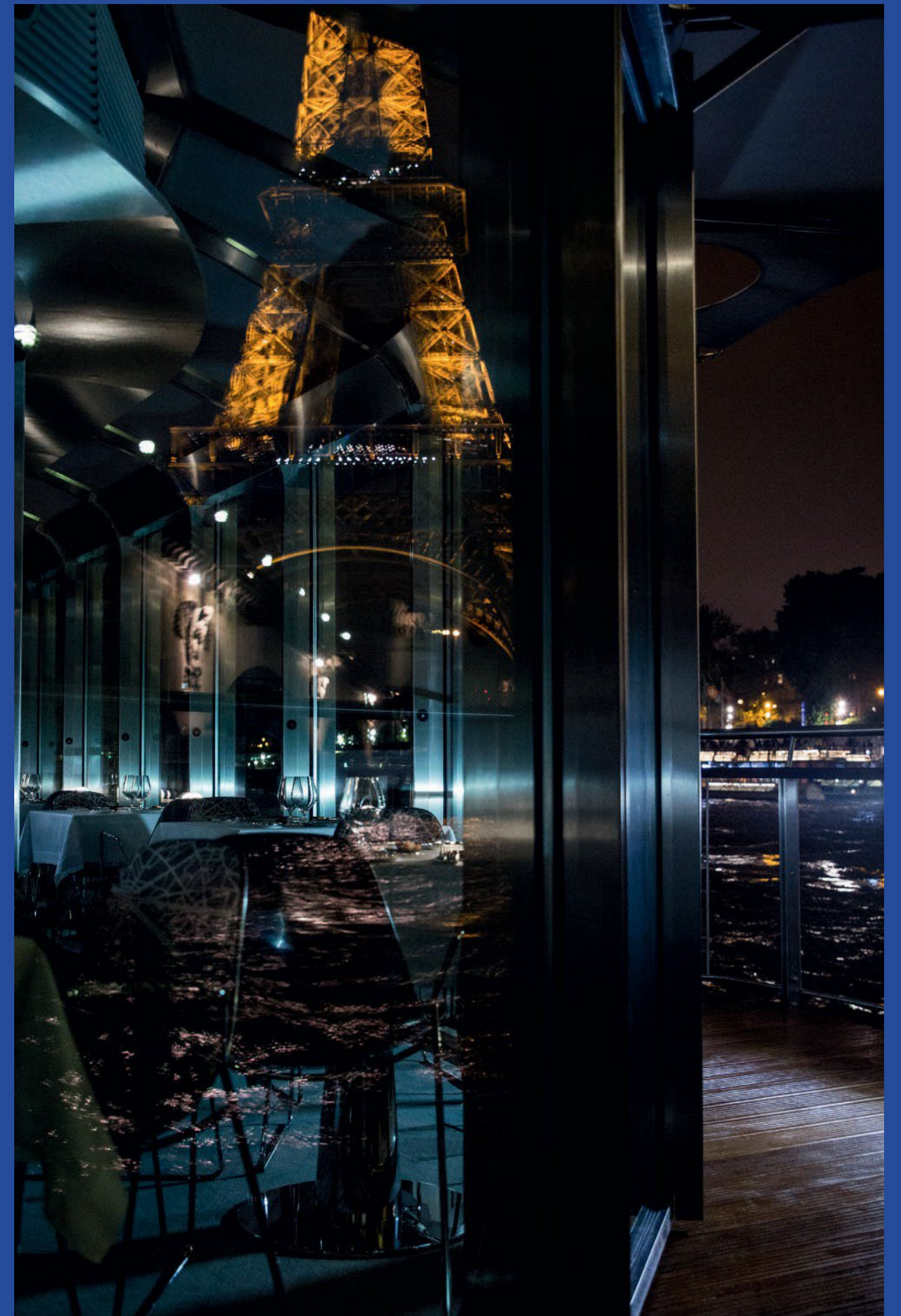
**DUCASSE**  
MANUFACTURE

**DUCASSE**  
HOSPITALITE

**DUCASSE**  
CONSEIL

**DUCASSE**  
RECEPTION

**DUCASSE**  
CULTURE



## ORGANISATION ET RESSOURCES HUMAINES

3 bureaux : Paris, New York et Tokyo garantissant le bon fonctionnement, la qualité, la rentabilité et la visibilité des activités de l'entreprise.

### CUISINE

L'expertise historique et fondamentale d'Alain Ducasse alliée à une équipe de chefs exécutifs qui veille à ce que les normes de qualité soient respectées dans le monde entier.

### SOMMELLERIE

L'expertise unique du sommelier du groupe Gérard Margeon et plus de 6000 références générant environ 40 millions de dollars par an.

### ACTIVITÉ

Chaque restaurant est contrôlé et suivi par une équipe composée d'un directeur d'exploitation, d'un responsable F&B et d'un chef exécutif afin de garantir une gestion optimale au quotidien (qualité, renouvellement des menus, formation et coaching, gestion des approvisionnements, contrôle des coûts et optimisation de la rentabilité).





## **MARKETING ET RELATIONS PUBLIQUES**

Une équipe entière dédiée à assurer la visibilité de nos projets dans les médias et à animer notre réseau de clients avec des outils marketing adaptés :

- Plus de 160 000 contacts dans notre base de clients
- 5 000 articles notables publiés chaque année sur Alain Ducasse
- Plus d'un million d'abonnés sur les médias sociaux.

## **RECRUTEMENT**

Accédez à un réseau unique de chefs internationaux formés par Alain Ducasse au cours des 30 dernières années. Nous sommes capables de pourvoir très rapidement un poste vacant ou de mettre en place une équipe d'experts pour l'ouverture d'un restaurant partout et à tout moment.

## **GESTION DE PROJET**

C'est l'un des principaux atouts du groupe. Nous nous appuyons sur des méthodes strictes et des procédures précises, mises en œuvre avec soin par nos experts. Grâce à cette organisation, nous avons pu ouvrir 36 restaurants entre 2007 et 2022, sans mettre en péril le reste de nos activités.



10 DUCASSE  
RESTAURANT



## NOS RESTAURANTS

À l'origine de DUCASSE Restaurant, il y a la volonté du Chef Alain Ducasse de nourrir ses contemporains en proposant une cuisine de l'essentiel, qui exalte la saveur originelle du produit.

Restaurants Haute Couture, Signature, Contemporain, Intemporel, Bistros & Brasseries : chacun de nos 31 restaurants a sa propre ligne éditoriale, d'abord définie par Alain Ducasse puis nourrie par la personnalité et les émotions du chef qu'il nomme pour prendre la direction du lieu.

Que ce soit à Paris, Tokyo, Doha, Londres, New York, Macao ou Monaco, nous partageons tous la même exigence dans la sélection de produits d'exception et la recherche inlassable de saveurs authentiques, avec une approche de la cuisine alliant générosité et passion.

## NOS RESTAURANTS ÉTOILÉS

### 3 ÉTOILES MICHELIN\*\*\*

MONACO

Le Louis XV Alain Ducasse  
à l'Hôtel de Paris

LONDON

Alain Ducasse at The Dorchester

### 2 ÉTOILES MICHELIN\*\*

PARIS

Restaurant le Meurice Alain Ducasse

MACAO

Alain Ducasse Et Morpheus

TOKYO

Beige Alain Ducasse Tokyo

### 1 ÉTOILE MICHELIN\*

PARIS

Benoit

VERSAILLES

Alain Ducasse  
au Grand Contrôle

PROVENCE

La Bastide de Moustiers

Une étoile et une étoile verte

TOKYO

Esterre

TOKYO

Muni

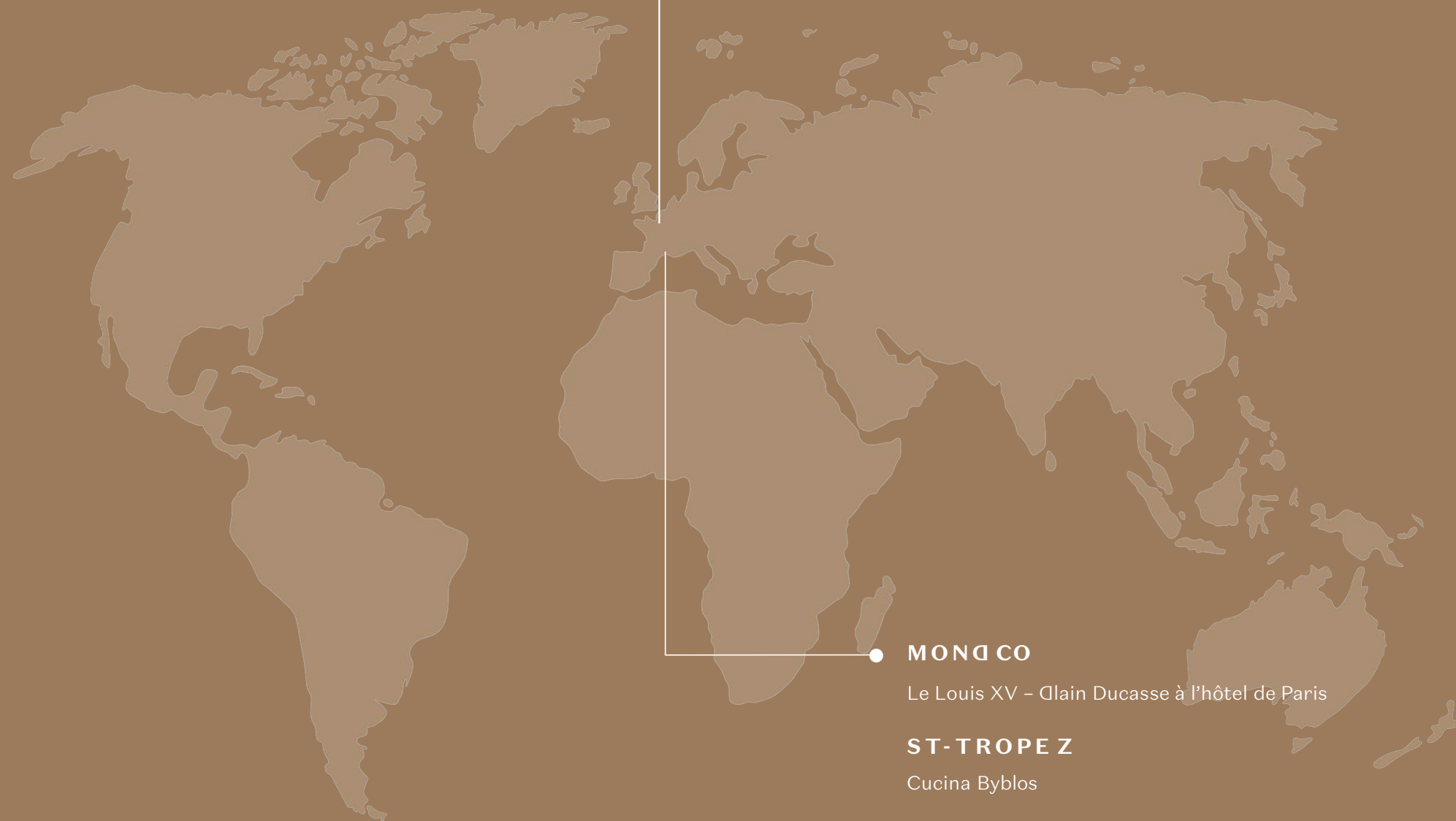
BANGKOK

Blue Alain Ducasse

### BIB GOURMAND

PARIS

Cucina



**PARIS**

- Restaurant le Meurice Alain Ducasse
- Ducasse sur Seine
- Ducasse Baccarat
- Le Dali
- Alain Ducasse au Grand Contrôle Versailles
- Ducasse au château de Versailles
- Ore – Ducasse au Château de Versailles
- Cucina
- Cux Lyonnais
- Benoit
- Gillard
- Sapid
- Les Ombres
- Salon la Première - Dir France

**MONACO**

- Le Louis XV – Alain Ducasse à l'hôtel de Paris

**ST-TROPEZ**

- Cucina Byblos

**SAINT-LOURENT-DU-VERDON**

- Rivea

**PROVENCE**

- Hostellerie de l'Abbaye de la Celle
- La Bastide de Moustiers

**ALAIN DUCASSE  
RESTAURANT  
EN FRANCE ET À MONACO**

# LE LOUIS XV OLDIN DUCASSE À L'HÔTEL DE PARIS

3 ÉTOILES DU GUIDE MICHELIN

« *Le Louis XV invite à un voyage au cœur des Méditerranées conjuguant à l'infini les parfums et les saveurs du Sud.* »

## L'ESPRIT

C'est ici au Louis XV, au cœur de la Riviera, que l'histoire a commencée il y a plus de 35 ans, et continue aujourd'hui, plus belle que jamais.

## LA CUISINE

Cette terre, qui chante comme le soleil, inspire la cuisine : les produits, les saveurs, les couleurs, tout est là. Le poisson provient de la pêche locale, les herbes et les légumes, de l'intérieur des terres.

## LE DÉCOR ET LA TABLE

Le décor évoque subtilement l'art de vivre de la Riviera. L'espace, bien que rigoureusement organisé, dégage une atmosphère infiniment chaleureuse. Les meubles empreints de légèreté allient bois, cuir clair, chrome et acier inoxydable poli.

Hôtel de Paris  
Place du Casino  
98000 Monaco



# RESTAURANT LE MEURICE ALDIN DUCASSE

2 ÉTOILES DU GUIDE MICHELIN

« Un vent de liberté souffle sur  
la rue de Rivoli »

## L'ESPRIT

Une cuisine étonnante, un service détendu et une nouvelle façon de vivre l'expérience gastronomique : plus fraîche, plus créative, plus surprenante, plus libre.

## LA CARTE

Imagés par de jeunes chefs trentenaires, les plats surprennent par leurs techniques singulières, leurs associations inattendues et leurs goûts sophistiqués.

L'équipe choisit et prépare avec amour les meilleurs ingrédients locaux afin de sublimer leurs saveurs naturelles.

## LE DÉCOR ET LA TABLE

Inspiré du Salon de la Paix du Château de Versailles, le cadre majestueux a été soigneusement mis en valeur par des touches plus modernes et ludiques, créant ainsi un écrin étonnant pour une cuisine exceptionnelle.

Hôtel Le Meurice  
228 rue de Rivoli  
75001 Paris



# CLAIN DUCASSE DU GRAND CONTRÔLE

1 ÉTOILE DU GUIDE MICHELIN

« Plus qu'un dîner,  
une expérience inoubliable. »

## L'ESPRIT

Dîner au Grand Contrôle, c'est faire un voyage dans le temps et goûter aux plaisirs gastronomiques d'hier et d'aujourd'hui.

## LA CARTE

Inspirés des festins royaux, les plats conçus par le chef Clain Ducasse semblent se succéder à l'infini, présentés par vagues successives appelées "services". Les soupes et les entrées sont suivies de rôtis et de salades, puis d'entremets et enfin de desserts.

## LE DÉCOR ET LA TABLE

Les convives sont ainsi plongés dans l'histoire. L'art de vivre à la française se traduit par des attentions singulières visant à recréer, le temps d'un séjour ou d'un dîner, l'atmosphère des temps anciens.

Les Girelles, Le Grand Contrôle,  
Château de Versailles  
12 rue de l'Indépendance Américaine  
78000 Versailles



# DUCCASSE BACCARAT

« La maison qui a l'art du goût, et le goût de l'art. »

## L'ESPRIT

Baccarat et Clain Ducasse réinventent ensemble l'historique Maison Baccarat à Paris 16e pour la transformer en un lieu d'expériences, de moments de vies et de rencontres inattendues où se croisent l'art et l'artisanat. Du premier étage, découvrez le restaurant Clain Ducasse Baccarat, pensé avec Christophe Saintagne et exécuté par Robin Schroeder, le bar Midi-Minuit, animé par Margot Lecarpentier, ainsi que la Salle de bal, qui accueille des événements privés, ciselés sur mesure en fonction des demandes de ses hôtes.

## LA CARTE

La liberté et la spontanéité guident l'expérience imaginée au restaurant ainsi qu'au bar. Les chefs dévoilent une cuisine transgénérationnelle conçue pour provoquer l'imaginaire.

## LE DÉCOR ET LA TABLE

La fête commence dans le décor lumineux du bar Midi-Minuit, où l'on admire certaines œuvres de la collection patrimoniale Baccarat d'époque Art Déco exposées derrière le bar et dans des vitrines. Du restaurant, les convives se préparent à vivre une expérience inédite sous un ciel de pluie de cristal Baccarat, protégés par les sculptures de Jean-Guillaume Mathiaut.

Ducasse Baccarat  
11 Place des Etats-Unis  
75 116 Paris





## LE DALI

« Une expérience culinaire colorée et exaltante dans un restaurant unique en son genre, évoluant au fil de la journée. »

PARIS

### L'ESPRIT

Le Dalí est un lieu unique, où règne un esprit singulier, élégant et décontracté. C'est un endroit très parisien où il faut être vu, mais également un refuge confortable et accueillant.

### LA CUISINE

La nouvelle carte rend hommage à la cuisine contemporaine, sincère, savoureuse et faite pour être partagée, tout en faisant naître un dialogue entre la brasserie parisienne traditionnelle et la cuisine méditerranéenne.

### LE DÉCOR ET LE TABLEAU

Les designers Philippe et Ora Starck ont travaillé sur une nouvelle esthétique comme en témoignent le tapis et l'impressionnant plafond surmonté de chaises et d'abat-jour, subtils clin d'œil à Salvador Dalí.

Hôtel Le Meurice  
228 rue de Rivoli  
75001 Paris



## DUCCASSE SUR SEINE

« Une croisière sur Ducasse sur Seine est une expérience sans pareil. »

PARIS

### L'ESPRIT

Elle réunit comme aucune autre le plaisir d'une haute cuisine parisienne d'aujourd'hui et la sensation de glisser sur la Seine grâce à une propulsion électrique c'est-à-dire parfaitement propre et silencieuse.

### LA CROUTE

Un véritable restaurant sur l'eau. Le plaisir de la haute cuisine parisienne contemporaine entièrement préparée à bord comme dans un vrai restaurant.

### LE DÉCOR ET LA TABLE

Notre devise "*Voluptas urbis adposita*" peut se traduire par « les plaisirs de la ville déployés sur la table », une belle articulation de l'expérience proposée par Ducasse sur Seine : un festin pour les yeux aussi bien que pour le palais.

Port Debilly  
75 116 Paris



# LES OMBRES

« Une oasis parisienne en plein ciel. »

## L'ESPRIT

Situé au 5<sup>e</sup> étage du célèbre musée du Quai Branly, qui met à l'honneur les arts et les civilisations d'Afrique, d'Océanie et d'Asie, le restaurant gastronomique Les Ombres s'ouvre sur une terrasse panoramique, véritable jardin suspendu, planté d'essences méditerranéennes.

## LA CARTE

Une version innovante de la grande cuisine française, librement inspirée de la Méditerranée et nourrie du respect intransigeant des produits.

## LE DÉCOR ET LA TABLE

La salle, entièrement vitrée, offre une vue exceptionnelle sur Paris et la Tour Eiffel. En plein jour, le mythique monument projette l'ombre de sa dentelle métallique sur les tables, tandis que, le soir, il l'illumine de tous ses feux. Deux beaux jours, la salle s'ouvre sur une vaste terrasse végétalisée qui bénéficie d'une vue exceptionnelle sur la dame de fer.



# ORE

« En journée, le restaurant offre un cadre exceptionnel et un accès privilégié au musée. »

VERSAILLES

## L'ESPRIT

Pendant les heures d'ouverture du château de Versailles, le restaurant propose à chacun de faire une pause et de se restaurer.

## LA CARTE

Une carte d'inspiration française composée de classiques ainsi que de snacks légers et rapides, de desserts et de pâtisseries gourmandes.

## LE DÉCOR ET LA TABLE

Ore est résolument ancré dans son époque et offre des réinterprétations contemporaines des thèmes décoratifs historiques évoquant la splendeur du Roi-Soleil.

Château de Versailles  
Pavillon Dufour - 1er étage  
Place d'Ormes  
78 000 Versailles



# DUCCSSE DU CHÂTEAU DE VERSDILLES

« Le soir, une table d'exception pour des événements uniques. »

VERS DILLES

## L'ESPRIT

Lorsque le château se vide de ses visiteurs, le restaurant devient le théâtre de grands dîners pour des événements exclusifs.

## LD CDRTE

Un menu inspiré de la Cour, mais avec des saveurs d'aujourd'hui. Une cuisine française avec une touche très moderne, mais qui s'inspire des plats servis à l'époque.

## LE DÉCOR ET LD TDBLE

Le cadre évoque toute la grandeur des temps passés dans les salons restaurés, avec des menus historiques et une réédition exclusive de la porcelaine d'antan.

Château de Versailles  
Pavillon Dufour - 1er étage  
Place d'Ormes  
78 000 Versailles



# BENOIT

1 ÉTOILE DU GUIDE MICHELIN

« Une maison de tradition  
et de générosité gourmande. »

## L'ESPRIT

Benoit Paris est l'un des derniers vrais bistrot parisiens. Depuis sa création en 1912, le restaurant est devenu l'adresse fétiche des amateurs de grande cuisine française.

## LA CŒURTE

Benoit est l'endroit idéal pour découvrir l'identité régionale et la diversité des produits français. On y sert une cuisine traditionnelle, sophistiquée et pleine de saveurs.

## LE DÉCOR ET LA TABLE

Un lieu de mémoire orné de grands miroirs, de vitres de verre gravé, de colonnes, de carrelage et de boiseries, des plats les plus typiques de la cuisine traditionnelle servis dans de grandes assiettes en porcelaine.

20, rue Saint Martin  
75004 Paris



# CLLDRD

« Une authentique cuisine régionale dans une ambiance délicieusement surannée. »

PARIS

## L'ESPRIT

Situé en plein cœur de Saint-Germain-des-Prés, le restaurant reste marqué aujourd'hui encore par l'esprit de Marthe Clard, « mère cuisinière » qui fonda la maison en 1932.

## LA CUISINE

Une belle cuisine de terroir, sincère et généreuse. Dans cet authentique bistrot parisien, la tradition est bien vivante.

## LE DÉCOR ET LA TABLE

Avec son comptoir en zinc des années 30, son carrelage d'époque, ses petites salles intimistes, Clard a tout du bistrot où il fait bon vivre.



## BISTROTS & BRASSERIES

41 rue Saint-André des Arts  
75006 Paris

## DUX LYONNAIS

« Le seul véritable Bouchon Lyonnais de Paris. »

PARIS

### L'ESPRIT

Succombez au charme authentique d'Dux Lyonnais. Maison de tradition et de qualité depuis 1890, ce bouchon parisien interprète les savoureuses recettes lyonnaises avec modernité.

### LA CARTE

Notre carte célèbre la cuisine de tradition ! Une cuisine orchestrée avec modernité et légèreté par une Cheffe 100% lyonnaise.

### LE DECOR ET LA TABLE

Ce bistrot de tradition a conservé sa façade de bois rouge et son enseigne « Maison Lyonnaise ». À l'intérieur, la magnifique décoration fait la part belle à l'art déco pour vous offrir un véritable voyage dans le temps.

32, rue St Marc  
75002 Paris



BISTROTS  
& BRASSERIES



# RIVED

« De la lumière, des couleurs  
et la Méditerranée comme une invitation  
au voyage »

## L'ESPRIT

Une invitation à un savoureux voyage autour de la Méditerranée.

La Glace, Le Chocolat, Le Café : les comptoirs des trois Manufactures Clain Ducasse sont installés dans le même espace que Rivea.

## LA CARTE

Une carte où se rencontrent les cuisines des rives de la Méditerranée. De la légèreté, des goûts, des couleurs et beaucoup de convivialité.

## LE DÉCOR ET LA TABLE

La terrasse ensoleillée offre une belle vue sur la mer Méditerranée. À l'intérieur, les lignes sont dépouillées et les immenses baies vitrées donnent une atmosphère à la fois lumineuse et chaleureuse.

CDP3000 - Corso  
317 avenue Eugène Donadeï  
06700 Saint-Laurent-du-Var



## CUCINO BYBLOS

« Au cœur de Byblos Saint-Tropez, un restaurant gorgé de soleil évoquant la richesse de la cuisine méditerranéenne. »

### L'ESPRIT

Les souvenirs de l'Italie avec sa cuisine abondante et généreuse invitent les convives à passer à table.

### LA CARTE

Pour la durée de l'été, la carte propose de délicieuses mises en bouche à partager, sans oublier la carte des desserts et une tarte tropézienne délicate.

### LE DÉCOR ET LA TABLE

La combinaison des cultures française et italienne qui s'exprime en cuisine se retrouve à l'intérieur et à l'extérieur du restaurant : un décor légèrement rétro, des textiles terracotta, corail et aubergine. Les tons vifs et contrastés se marient à merveille avec l'éclairage chaleureux.

Hôtel Byblos  
27 avenue Foch  
83990 Saint-Tropez



# CUCINA

BIB GOURMAND

« À quelques pas de Notre-Dame de Paris, une cuisine italienne authentique dans une ambiance décontractée et colorée. »

PARIS

## L'ESPRIT

Dans un cadre moderne conçu par l'architecte Jean-Michel Wilmotte, Cucina propose une cuisine italienne vraie, avec du caractère, de la profondeur, de la vivacité et beaucoup de générosité.

## LE MENU

Du menu, une sélection d'antipasti, puis place aux primi piatti et autres linguine. Viennent ensuite les viandes, les poissons et les desserts évidemment : Tiramisu, Affogato, etc. Les vins proviennent essentiellement d'Italie.

## LE DÉCOR ET LE TABLEAU

Ambiance joyeuse et service décontracté, dans un cadre moderne et coloré.

Maison de la Mutualité  
20 rue Saint Victor  
75005 Paris



# SAPID

« Sapid, c'est la cantine idéale. »

PARIS

## L'ESPRIT

Le restaurant fait le pari de proposer une cuisine mettant à l'honneur légumes, céréales et protéines marines sélectionnés chez des producteurs passionnés et amoureux de la Terre. Manger Sapid, c'est faire le choix d'une alimentation saine, responsable et sapide.

## LE CŒUR

Le point de départ de la cuisine de Sapid est ancré dans le concept de Naturalité développé par Alain Ducasse. Le chef et son équipe utilisent tout leur savoir-faire et leurs techniques pour mieux révéler le goût des produits de saison, en privilégiant les protéines marines bien sourcées.

## LE DÉCOR

Situé à la pointe de la rue de Paradis, ce réfectoire d'un nouveau genre est entièrement meublé de seconde main : table en marbre de Carrare du 19<sup>e</sup> siècle provenant d'un lycée parisien, couverts en argent, lampes industrielles des années 50 restaurées etc.

54 rue de Paradis,  
75010 Paris





**LAS VEGAS**  
Rivea Las Vegas

**LONDRES**  
Clain Ducasse  
at The Dorchester

**NAPLES**  
Il Ristorante Clain Ducasse Napoli

**NEW YORK**  
Benoit New York

**DOHA**  
Jiwan  
IDGM

**BANGKOK**  
Blue by Clain Ducasse

**TOKYO**  
Beige Clain Ducasse Tokyo  
Benoit Tokyo  
Esterre

**KYOTO**  
Muni Clain Ducasse  
Muni La Terrasse  
Benoit Kyoto

**MACAU**  
Clain Ducasse at Morpheus

# ALAIN DUCASSE AT THE DORCHESTER

3 ÉTOILES DU GUIDE MICHELIN

« La haute cuisine française à Londres au sein du prestigieux hôtel The Dorchester à Mayfair. »

## L'ESPRIT

Un lieu hors du temps dans l'un des plus beaux hôtels de Londres, repoussant constamment les limites de l'excellence en matière de cuisine, de décor et de créativité.

## LA CUISINE

Une interprétation créative et originale de la cuisine française, intégrant les meilleurs produits sélectionnés en France et au Royaume-Uni.

## LE DÉCOR ET LA TABLE

Une salle élégante décorée par Patrick Jouin et Sanjit Manku. Au centre, « La Table Lumière », éclairée à la fibre optique est privatisable sur demande.

The Dorchester  
53 Park Lane  
London W1K 1QA



# CLAIN DUCASSE AT MORPHEUS

2 ÉTOILES DU GUIDE MICHELIN

« Un hommage aux grandes traditions  
et au savoir-faire de la gastronomie française. »

## L'ESPRIT

Clain Ducasse at Morpheus redéfinit la haute gastronomie avec une vision contemporaine et une approche sentimentale de la cuisine.

## LE CŒUR

Le restaurant propose une cuisine qui allie légèreté et saveur, offrant des plats qui mettent à l'honneur les saveurs audacieuses des jus et bouillons.

## LE DÉCOR ET LE TABLE

Un univers élégant autour de pièces classiques et sur-mesure, conçu par Patrick Jouin et Sanjit Manku.

Morpheus at City of Dreams  
Estrada do Istmo  
Cotai, Macau



\* **ESTERRE**  
**OLDIN DUCASSE**

1 ÉTOILE DU GUIDE MICHELIN

« Une haute cuisine française inspirée par la magnifique nature japonaise. »

TOKYO

**L'ESPRIT**

Omotenashi : ce concept japonais d'hospitalité est pleinement incarné à Esterre. La légèreté et la sophistication de la cuisine ainsi que la prévenance des hôtes font vivre aux invités un parfait moment d'harmonie.

**LA CUISINE**

Des produits de la terre et de la mer, provenant des meilleurs producteurs locaux. L'accent est mis sur les légumes, les céréales et les fruits. Des goûts subtils et des saveurs authentiques.

**LE DÉCOR ET LA TABLE**

Une vue unique sur les jardins du palais impérial, cœur symbolique du Japon, qui exprime parfaitement la sérénité et l'immuabilité de l'âme japonaise. La lumière, la fraîcheur et la simplicité du décor de l'Ogata sont tout à fait japonaises et universelles.

Palace Hotel Tokyo  
1-1-1 Marunouchi, Chiyoda-ku  
Tokyo 100-0005





# IDDM

« Une expérience gastronomique enveloppée dans l'émblématique musée des arts islamiques du Qatar. »

DOHA

## L'ESPRIT

IDDM a ouvert ses portes à Doha, à l'une des extrémités de la péninsule arabe. Son nom signifie générosité, comme pour annoncer le soin et l'attention que nous portons à nos hôtes.

## LA CUISINE

Une cuisine méditerranéenne française contemporaine conçue avec une touche de saveurs arabes éclectiques.

## LE DÉCOR ET LE TABLEAU

Philippe Starck a conçu le décor de ce restaurant exceptionnel pouvant accueillir 60 personnes.

Museum of Islamic art, 5th Floor  
Corniche Promenade,  
Doha, Qatar



\*\*  
\*\*

# BEIGE CLAIN DUCASSE

2 ÉTOILES DU GUIDE MICHELIN

« L'excellence française avec le meilleur des produits japonais. »

TOKYO

## L'ESPRIT

Clain Ducasse rend hommage à l'élégance de Mademoiselle Chanel dans ce restaurant français contemporain influencé par les produits locaux japonais.

## LE CŒUR

Le menu sophistiqué propose des plats raffinés, utilisant le meilleur des produits japonais, évoquant l'élégance française au goût de Mademoiselle Chanel.

## LE DÉCOR ET LE TABLE

Beige étonne et enchante même les esthètes et les gourmets les plus exigeants. L'esprit de Chanel règne en maître, à travers la palette de couleurs et les matériaux choisis pour le décor par Peter Marino.

Chanel Ginza Building  
10th floor,  
3-5-3 Ginza Chuo-Ku  
Tokyo



\* **MUNI  
OLDIN DUCDSSE**

1 ÉTOILE DU GUIDE MICHELIN

« Le restaurant contemporain pour l'heure du dîner situé dans l'hôtel Muni. Il propose une approche sophistiquée de la cuisine française dans une ambiance exclusive. »

KYOTO

**L'ESPRIT**

Situé à Crashiyama, un lieu emblématique, Muni offre une combinaison unique de haute cuisine française et d'architecture japonaise exceptionnelle.

**LA CARTE**

L'alliance des produits japonais et français avec les techniques culinaires françaises de pointe, pour une expérience gastronomique inoubliable.

**LE DÉCOR ET LA TABLE**

Ouvert sur un jardin japonais, le restaurant comprend des pièces exclusives d'architecture et de design.

3 Susukinobaba-cho,  
Saga-Tenryuji, Ukyo-ku,  
Kyoto, Japan



« La 'Perle parfaite', tout est dit. »

## L'ESPRIT

Des saveurs locales ré-imaginées dans un cadre aussi apaisant que les sables du désert.

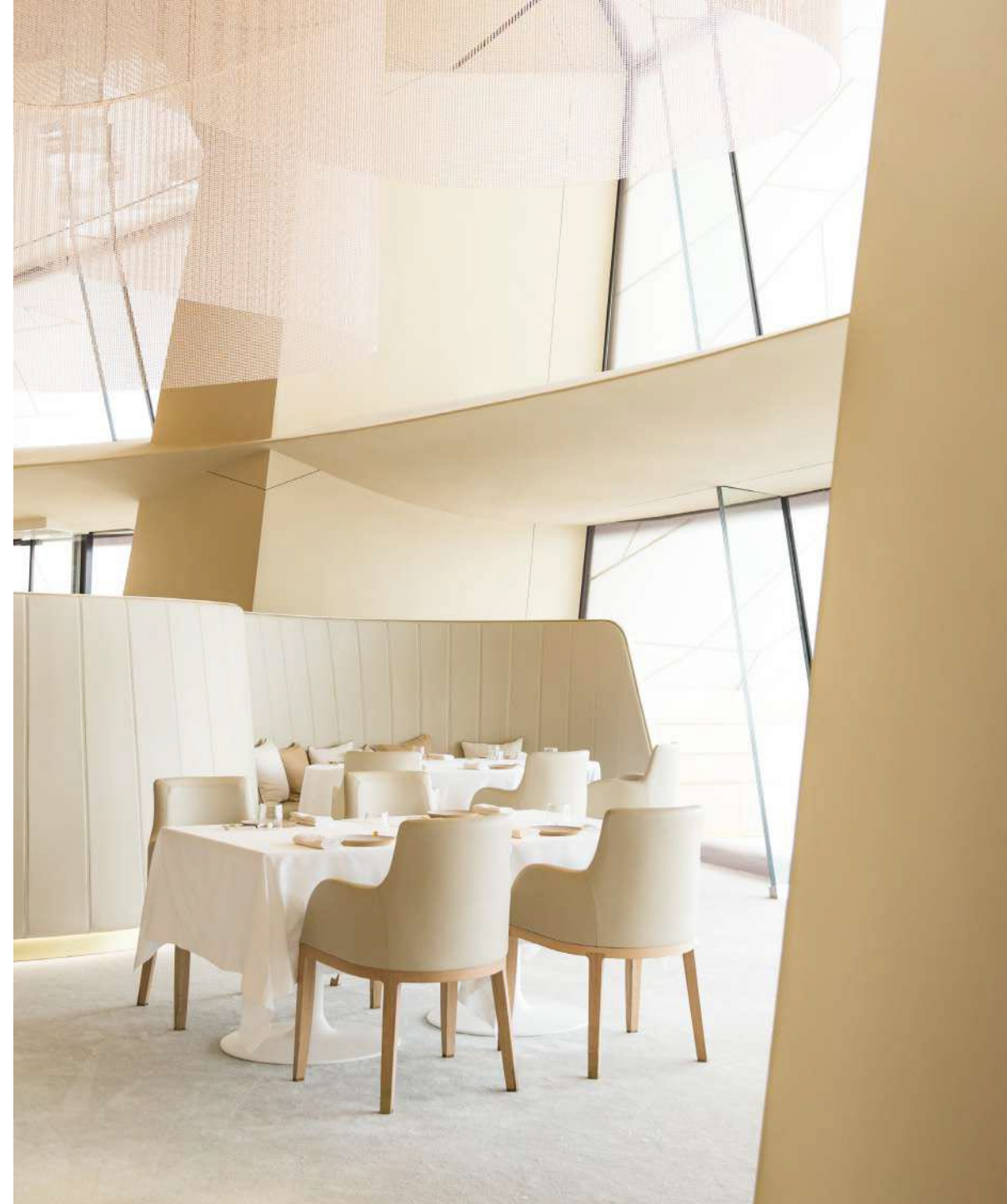
## LA CUISINE

Elle a été soigneusement conçue pour ramener les clients aux racines du pays, en proposant une cuisine qatarie contemporaine de saison à partager. Chaque plat de saison respecte les produits locaux ainsi que les anciennes techniques bédouines de cuisine élémentaire, feu, eau, air et terre, utilisées pour transformer les textures et les saveurs familières. Le résultat : une célébration de la future identité du Qatar.

## LE DÉCOR ET LA TABLE

Situé dans le Musée national du Qatar et donnant sur une magnifique baie, le design intérieur, conçu par Koichi Takada, s'inspire de l'héritage bédouin qatari.

4th Floor of the National Museum of Qatar  
Museum Park Street  
Doha, Qatar



# MUNI LD TERRASSE

« L'endroit idéal pour se restaurer à toute heure dans l'hôtel Muni. On y propose une cuisine française légère et délicieuse pour le déjeuner, le petit-déjeuner et l'heure du thé. »

KYOTO

## L'ESPRIT

Un restaurant décontracté et élégant où déguster une cuisine d'inspiration française et locale.

## LD CARTE

Des produits locaux et de saison associés aux meilleurs produits français, du chocolat de La Manufacture de Chocolat Clain Ducasse, et un éventail d'options salées et sucrées pour le petit-déjeuner, le déjeuner et le goûter.

## LE DÉCOR ET LD TABLE

Une vue paisible et relaxante sur le paysage pittoresque de la rivière Katsura et son pont en bois millénaire, le Togetsu-Kyo.

3 Susukinobaba-cho,  
Saga-Tenryuji, Ukyo-ku,  
Kyoto, Japan



# BLUE

BY OLIVIER DUCASSE

1 ÉTOILE DU GUIDE MICHELIN

« Ce restaurant raffiné et élégant propose une cuisine française contemporaine et des ingrédients soigneusement sélectionnés qui renforcent la stature de Bangkok en tant que grand lieu gastronomique. »

## L'ESPRIT

Le lieu idéal pour tous les gourmets, thaïlandais ou étrangers, à Bangkok pour les affaires ou le plaisir, qui recherchent un restaurant sophistiqué, mais pas trop guindé, servant une cuisine française contemporaine.

## LA CŒURTE

Les amuse-bouches et les plats signatures ainsi que l'ambiance sophistiquée gagneront le cœur et le palais des amoureux de la grande cuisine.

## LE DÉCOR ET LA TABLE

Situé au premier étage de l'ICONSIAM, le Blue offre une large vue panoramique sur le fleuve Chao Phraya. Son intérieur exceptionnel, dans un thème bleu et or et rempli de courbes douces et fluides, a été conçu par l'agence Jouin-Manku à Paris.

1st floor, Iconluxe, Iconsiam  
299 Charoen Nakhon Road  
Khwaeng Khlong Ton Sai, Khet Khlong San  
Krung Thep Maha Nakhon 10600



## IL RISTORANTE ALAIN DUCASSE NAPOLI

« Situé au 9<sup>ème</sup> étage de l'hôtel ROMEO Napoli, le restaurant offre une vue éblouissante sur le Vésuve, Capri et Ischia »

NAPLES

### L'ESPRIT

Le chef pose un regard amoureux sur le terroir napolitain qui lui inspire une cuisine française aux accents italiens, élégante, subtile et audacieuse.

### LA CARTE

Passionné par la Méditerranée, le chef s'inspire des produits de la région, comme les artichauts de Paestum, les citrons de Sorrente et les rougets pêchés localement, pour élaborer un menu qui mêle la tradition italienne - comme les pâtes et la focaccia - avec la cuisine française.

### LE DÉCOR ET LA TABLE

Situé au 9<sup>e</sup> étage de l'hôtel ROMEO Napoli, conçu par l'architecte japonais Kenzo Tange - lauréat du prix Pritzker - le restaurant offre une vue spectaculaire sur la baie de Naples et le Vésuve. La cuisine ouverte et la salle à manger élégante, ornée d'œuvres d'art, offrent aux invités une expérience exceptionnelle d'harmonie et de saveurs.

Hotel ROMEO,  
Via Cristoforo Colombo, 45,  
80133 Napoli, Italie



# RIVED LAS VEGAS

BY OLIVIERO TOSCANI

« Une vue unique sur la ville depuis le 64<sup>e</sup> étage de l'hôtel Delano Las Vegas. »

LAS VEGAS

## L'ESPRIT

Le bord de mer est plus qu'une simple source d'inspiration : le « mur des vagues » du restaurant contient des centaines de pièces en verre qui imitent le clapotis de l'eau.

## LA CUISINE

Les menus inspirés des marchés de Provence et d'Italie confèrent au Rivea sa nature décontractée et dynamique, grâce à des plats simples et frais.

## LE DÉCOR ET LA TABLE

Une atmosphère aérée et décontractée aux tons blanc et bleu marine, créée par le duo de designers parisiens Patrick Jouin et Sanjit Manku, accueille les clients dans une ambiance détendue tout en offrant des vues à 180 degrés uniques sur la ville.

Mandalay Place  
3940 S Las Vegas Boulevard  
Las Vegas - NV 89119





# BENOIT TOKYO

« Un goût de bistrot parisien. »

TOKYO

## L'ESPRIT

Fidèle à Benoit Paris, l'atmosphère y est chaleureuse et agréable, illustrant avec succès la divertissante décontraction de la cuisine régionale française.

## LA CUISINE

Benoit est l'endroit idéal pour découvrir l'identité régionale et la diversité des produits français. On y sert une cuisine traditionnelle, sophistiquée et pleine de saveurs.

## LE DÉCOR ET LE TABLEAU

Situé aux 10<sup>e</sup> et 11<sup>e</sup> étages, le restaurant offre une vue imprenable sur la ville à travers une grande baie vitrée. Une maison bourgeoise typique recrée avec des parquets classiques, des rideaux, de belles antiquités et un jardin d'hiver.

Coyama Building  
10 / 11th floors, 5-51-8 Jingumae  
Sibuya-ku 150-0001  
Tokyo



# BENOIT KYOTO

« *L'ambiance typique des bistrots parisiens.* »

KYOTO

## L'ESPRIT

Les esthétiques française et japonaise se rejoignent dans ce bâtiment à la fois moderne et traditionnel pour créer un bistrot magnifique et authentique dans le quartier de Kiyomizu.

## LA CUISINE

Les plats sont issus de la cuisine française traditionnelle à l'image du pâté en croûte signature ou du cassoulet, ou mettent en vedette les ingrédients de saison de la région de Kyoto.

## LE DÉCOR ET LE TABLEAU

L'atmosphère atypique du bâtiment est préservée et mise en valeur par une boiserie noire autour de la cuisine, rendant l'entrée et la salle à manger d'autant plus mémorables. Le mobilier, le comptoir et le bar sont de véritables meubles français anciens. Les chaises Carl Hansen confèrent son aspect contemporain au restaurant.

The Hotel Seiryu Kyoto  
Japon, Higashiyama Ward, Kiyomizu



## BISTROTS & BRASSERIES

## BENOIT NEW YORK

« À quelques pas de la 5ème avenue,  
le petit frère du légendaire bistrot parisien. »

NEW YORK

### L'ESPRIT

Le meilleur de la grande cuisine de bistrot française au cœur de New York.

### LA CARTE

La carte met à l'honneur les grands classiques de la cuisine de bistrot, dotés de ce petit supplément d'âme qui fait toute la magie d'Olivier Ducas.

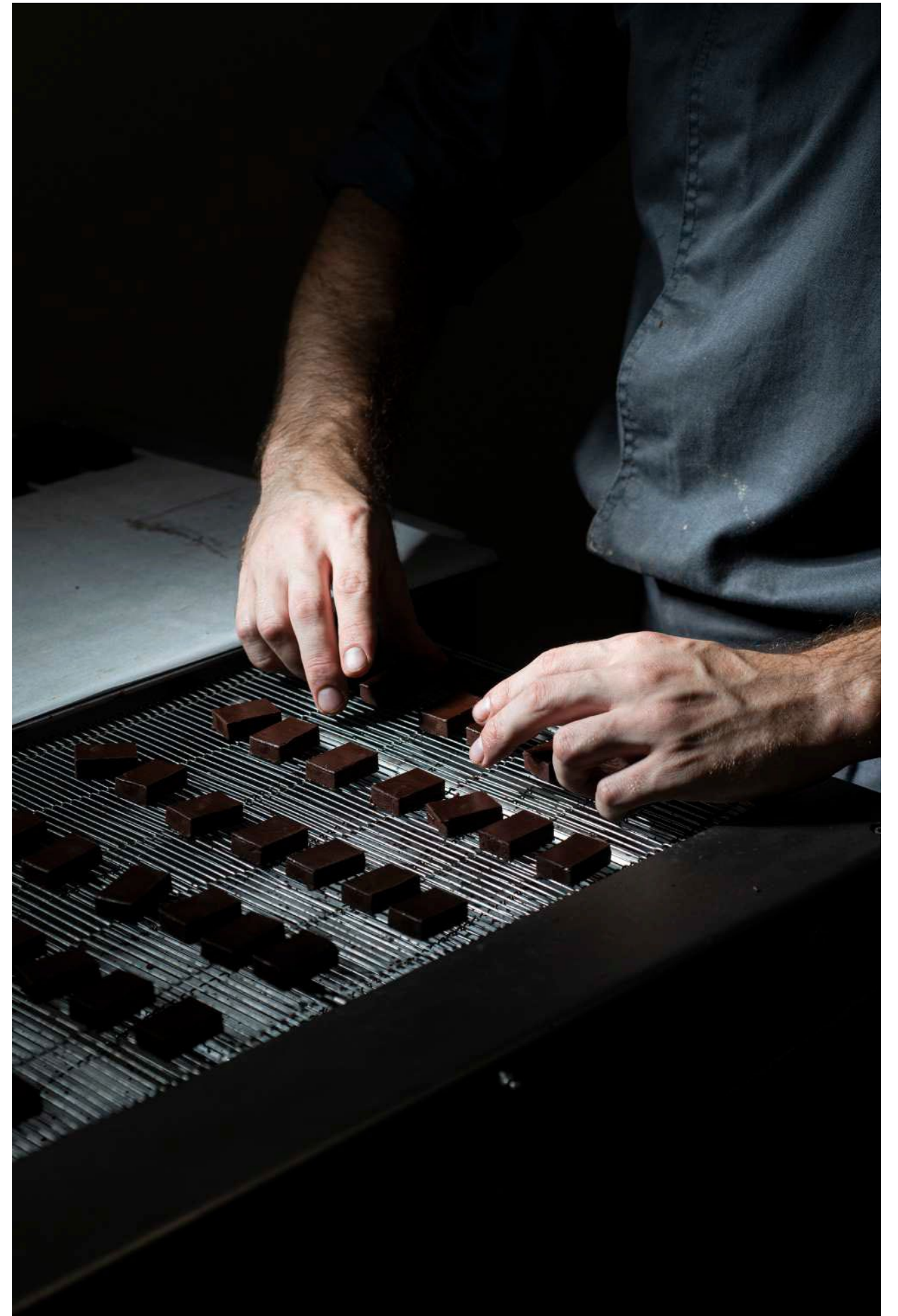
### LE DÉCOR ET LA TABLE

Un décor réinventé avec des tons blancs, gris et bleus créant une atmosphère chaleureuse. Murs en bois, lampes vintage provenant d'un marché aux puces parisien et cheminée à manteau en pierre.



## BISTROTS & BRASSERIES

44 DUCASSE  
MANUFACTURE





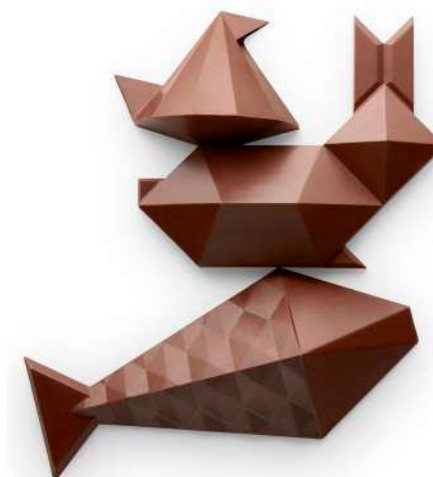
# LE CHOCOLAT DUCASSE

DE LA FÈVE JUSQU'AU BONBON :  
UNE MANUFACTURE DU CŒUR DE PARIS

## DES CRÉATIONS UNIQUES ET ARTISANALES

Chaque jour, nous travaillons les fèves de cacao pour donner naissance à des créations uniques, bonbons et autres gourmandises d'une qualité exceptionnelle. Animées par le savoir-faire de l'artisan chocolatier, nos équipes partagent toutes la même passion pour les matières premières et le travail artisanal. Partir de produits simples et bruts. De la torréfaction des fèves à la vente des tablettes de chocolat, nous maîtrisons et contrôlons chaque étape de la fabrication du chocolat.

Notre savoir-faire, inégalé à Paris, a ouvert la voie au développement d'autres produits manufacturés comme le café, la glace et le biscuit, avec les mêmes normes et la même recherche de saveurs authentiques, depuis la sélection des grains, jusqu'à la torréfaction et la fabrication sur place.



46  
DUCASSE  
MANUFACTURE

# LE BISCUIT DANS LEUCSSE

DES BISCUITS ARTISANNAUX  
DANS LEUR CONFECTION,  
MODERNES DANS LEUR CONCEPTION

Une confection artisanale quotidienne et des recettes originales confèrent à nos biscuits leur personnalité singulière. Sablée, croustillante, craquante ou friable, mais aussi fondante, ronde ou crémeuse, l'ensemble de la palette des textures est exploré. Les pépites, inclusions et éclats ajoutent en bouche une diversité d'effet qui surprend et séduit.

Cuits quotidiennement, confectionnés avec une faible teneur en sucre, nos biscuits se révèlent dans l'instant et sont à déguster rapidement. Leur conservation ainsi limitée, les biscuits deviennent dès lors un véritable plaisir contemporain auquel il ne faut résister.



47  
DUCSSE  
MANUFACTURE

# LE GLACE DUCASSE

DES GLACES CUISINÉES AVEC DES GOÛTS  
VERDIS ET DES TEXTURES VARIÉES

Des goûts marqués, des textures variées : chaque glace est conçue selon une recette authentique et possède une personnalité qui lui est propre.

Grâce à des ingrédients soigneusement choisis et des techniques de pointe empruntées à la cuisine et à la pâtisserie, ces glaces ne ressemblent à aucune autre. Glaces, granités ou sorbets, classiques ou recettes originales, toute la carte de la Manufacture est un véritable voyage dans des saveurs franches, parfois étonnantes, toujours séduisantes.

Les fruits sont très présents mais aussi les arômes de chocolat avec le chocolat de La Manufacture de Chocolat, et les arômes de café avec La Manufacture de Café. Les « cocktails glacés », à base d'alcool, et les glaces aux herbes sont également des incontournables pour les amateurs.



48 **DUCASSE  
MANUFACTURE**



# LE CAFÉ CLAIN DUCASSE

## REDÉCOUVRIR L'ESSENCE DU CAFÉ

Traiter le café avec tous les égards et toute l'exigence de la haute cuisine, mettre tous les savoir-faire, depuis la sélection des crus jusqu'à la préparation, au service de l'expérience vécue par le client : Clain Ducasse aborde l'univers du café avec la même volonté d'excellence que celle qui l'a toujours guidé.

Grâce à la créativité, à l'expertise et à la passion de Veda Viraswami, la Manufacture se réinvente à travers une collection de cafés dont les terroirs uniques mettent en lumière le lien précieux qui unit la terre aux arômes.

Assemblages soigneusement étudiés, pures origines au caractère affirmé, crus d'exception pour les palais exigeants, un décaféiné espièglement nommé "Le Paradoxe" et même une infusion à partir des fleurs du caféier : chacune de nos créations doit sa singularité à une alliance établie avec justesse et respect entre la nature et l'homme. Et à une rencontre avec vous, vos souvenirs, vos émotions, votre perception.

CLAIN  
DUCASSE  
MANUFACTURE



50 DUCASSE  
HOSPITALITE



## DES DEMEURES DE CHARMES RÉUNISSANT LUXE ET SIMPLICITÉ

### NOS DEUX QUARTIERS

Pour Alain Ducasse, l'hospitalité est le prolongement du métier de cuisinier.

Avec DUCASSE Hospitalité, le Chef entend partager sa vision d'un certain art de vivre provençal, alliant luxe et simplicité.

L'ouverture de la Bastide de Moustiers, véritable havre de paix provençal, a marqué notre premier pas dans l'hôtellerie indépendante.

En 1999, DUCASSE Hospitalité a ouvert une deuxième adresse dotée d'un restaurant en Provence, l'Hostellerie de l'Abbaye de La Celle.



# ★ LA BASTIDE DE MOUSTIERS

1 ÉTOILE DU GUIDE MICHELIN

1 ÉTOILE VERTE

« Un lieu rare, intime et chaleureux. »

## L'ESPRIT

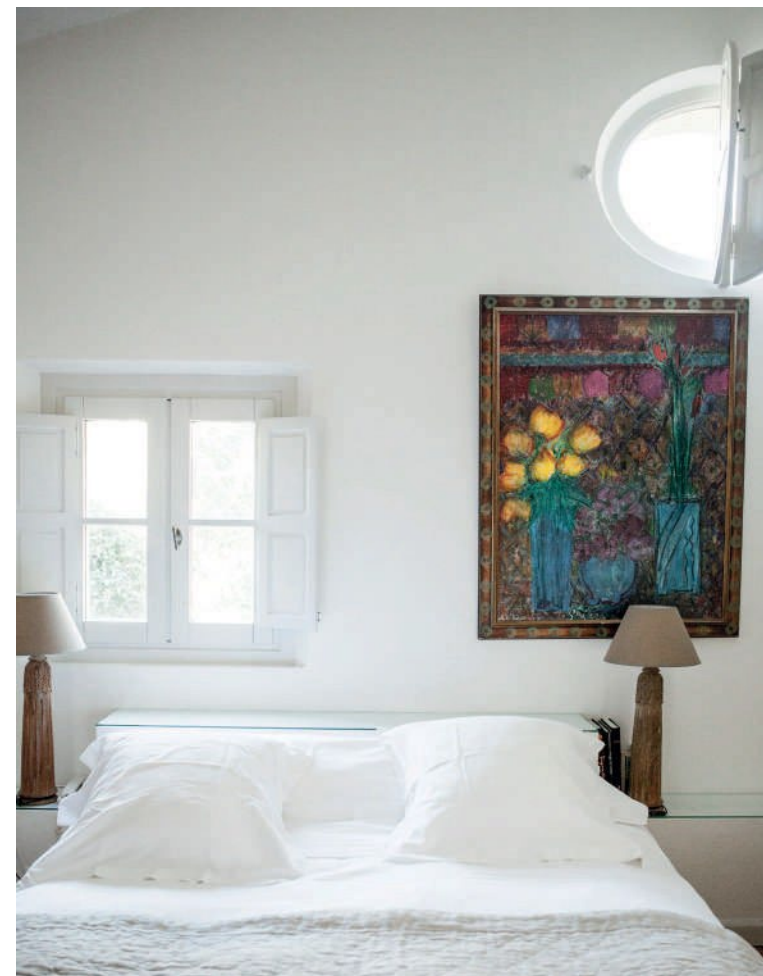
Dans cette charmante maison en pierre construite au milieu des buissons de lavande et des oliviers, Clain Ducasse a tout mis en œuvre pour que chaque invité se sente comme chez lui, libre de flâner de la terrasse à la piscine, et à travers les quatre hectares de jardins.

## LES CHAMBRES

Chacune des 11 chambres et des 2 suites est décorée avec goût et porte un nom typiquement provençal, comme L'Ormande ou L'Olive.

## LE DÉCOR ET LA TABLE

La carte du restaurant change tous les jours, au rythme des saisons et en fonction de ce qui est prêt à être récolté dans le potager de la Bastide.



52 DUCASSE HOSPITALITE

Chemin de Quinson  
04 360 Moustiers-Sainte-Marie

# L'HOTELLERIE DE L'ABBAYE DE LA CELLE

« Un domaine préservé au cœur  
d'une Provence souriante. »

## L'ESPRIT

Située sur une place ombragée dans un petit village viticole de la région française du Haut-Var, cette belle demeure voisine d'une abbaye du 12<sup>ème</sup> siècle invite le visiteur à se détendre dans une atmosphère raffinée et conviviale.

## LES CHAMBRES

De la spacieuse « Gersende de Sabran » à la secrète « Sancier de Signes » ou encore la délicieuse « Eliette Bourasu », chacune des 10 chambres d'hôtes confortables affiche un style bien à elle.

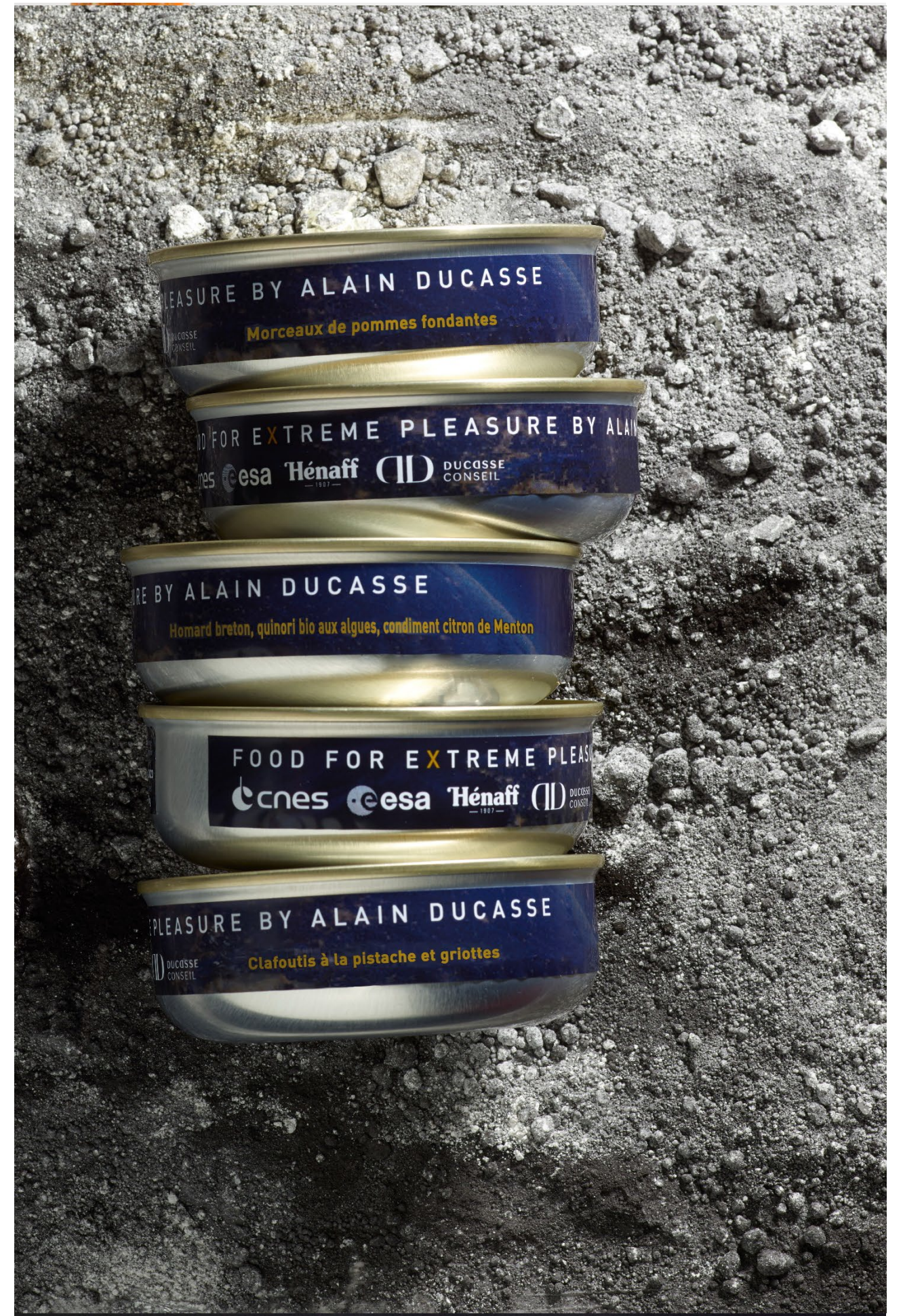
## LE DÉCOR ET LE TABLE

Ensoleillée et originale, la carte du restaurant change au rythme des saisons : risotto à la fleur de courgette et au lard croustillant, pressé de canard et foie gras.



**DUCCASSE  
HOSPITALITE**

10 Place du Général de Gaulle  
83 170 La Celle-en-Provence



## L'EXPERTISE CULINAIRE À VOTRE MESURE

Ducasse Conseil est l'activité du groupe Ducasse Paris dédiée à la transmission du savoir au bénéfice de l'ensemble des professionnels de la Restauration, de l'Hospitalité et du Tourisme.

Nous proposons à nos clients un accompagnement stratégique et opérationnel au service de la refonte ou de la création d'offres et concepts de restauration, avec le souci constant de mettre en adéquation les offres de restauration avec les attentes segmentées du marché.

Les chefs consultants, issus des brigades des restaurants d'Alain Ducasse, sont imprégnés de sa philosophie et de sa culture du produit et portent ces messages dans chacune de leurs actions.

À leurs côtés, les chefs de projet et consultants assurent le pilotage des projets, la réalisation de livrables de qualité, le respect des objectifs, des délais et du budget préalablement fixés.

L'expertise et le pragmatisme de nos équipes permettent de toujours garder un lien avec l'opérationnel et de proposer des solutions concrètes, ainsi qu'une mise en œuvre efficace et une garantie de la qualité sur le long terme.



## NOS EXPERTISES

### LD CREATION D'OFFRES

Benchmark

Définition de concepts et positionnement

Création de l'identité culinaire et de ses marqueurs  
Création de cartes et recettes

Recommandations de fournisseurs

### L'EXCELLENCE OPERATIONNELLE

Diagnostics opérationnels

Optimisation des process et généralisation des bonnes pratiques

Mise à disposition d'outils pédagogiques adaptés

Ingénierie opérationnelle : plan de cuisine et

équipement Assistance au recrutement des personnes clés

Formation des équipes (cuisine, pâtisserie, bar, service)

### LD PERFORMANCE ECONOMIQUE

Elaboration ou revue de business plans et notes de faisabilité Etudes de marché

Mise en place et suivi de KPI

**DUCASSE  
CONSEIL**





## DES MISSIONS AU-DELÀ DES FRONTIÈRES

DUCDSSE Conseil fournit des prestations sur mesure, en marque blanche et sans implication dans l'exploitation, donnant accès au savoir-faire et au réseau de DUCDSSE Paris.

Nous intervenons sur différents types de restauration :

- Restauration commerciale
- Restauration collective
- Restauration hôtelière
- Restauration embarquée

Nous comptons parmi nos clients des entreprises aussi diverses que le Daios Cove en Crête, ou le Ponant, que nous avons accompagnés dans la conception de leurs offres de restauration haut de gamme.

Depuis 2004, en partenariat avec le CNES (Centre national d'études spatiales), nous sommes le seul opérateur agréé par toutes les agences aérospatiales pour fournir les repas spéciaux des astronautes de la Station Spatiale Internationale.



**Pour nous contacter**

—

**Lucie Delaye**

Directrice Marketing et Communication

T. +33 01 58 00 22 49

M. +33 06 98 55 70 56

[Lucie.delaye@ducasse-paris.com](mailto:Lucie.delaye@ducasse-paris.com)