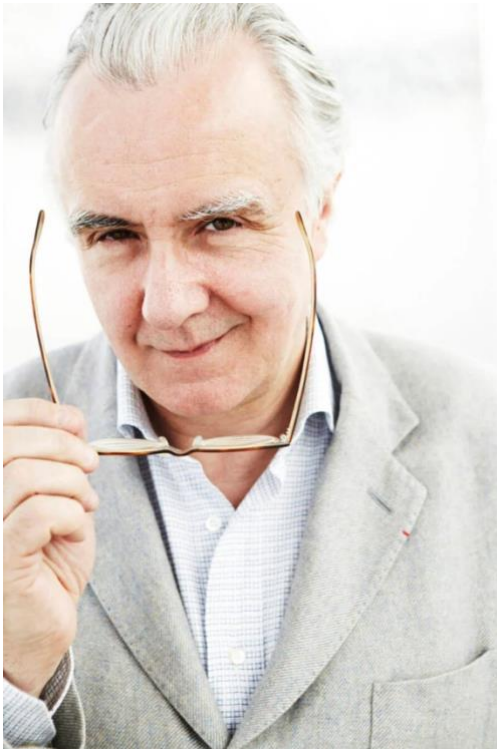


Alain Ducasse, le grand chef le plus étoilé au monde continue son ascension.



IL FUT UN TEMPS, LE CHEF ALAIN DUCASSE ETAIT AUX FOURNEAUX, un passionné de la cuisine simple, mais efficace et gouteuse, mais aussi il adorait donner du plaisir à ses convives dans ses différents restaurants. Il a su se faire un nom dans le milieu culinaire, grâce à son talent, sa rigueur, le respect des bons produits saisonniers, mais aussi il a su se faire un nom parmi les grands de ce monde de la restauration gastronomique.

Les années passèrent, il a géré le restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée, sur la plus grande avenue parisienne et mondaine, l'avenue Montaigne dans le 8ème à Paris. Il a formé de nombreux chefs, mais il a eu aussi une complicité courte mais enrichissante avec le chef des cuisines du Plaza Athénée, Jean-François Piège et Christophe Michalak, le célèbre pâtissier et proche du chef Alain Ducasse.

Il s'est fait un nom dans le plus grand palace, sur le rocher à Monaco, il a mis toute son énergie, mais aussi son expérience au sein du restaurant le Louis

XV, c'est la carte du groupe Ducasse Paris, il a formé le célèbre chef pendant 30 ans, Franck Cerruti, le chef des cuisines du Louis XV au sein de l'Hôtel de Paris.

A travers ces années, le grand chef Alain Ducasse a dû laisser la main à une nouvelle génération, mais tout en gardant un œil sur ses différents établissements où il imprègne son nom, sa marque culinaire. Hélas en 2022, les propriétaires du célèbre palace parisien se séparent du grand chef Alain Ducasse, qui lui a fait la renommée de cet établissement et toute sa créativité en cuisine. Ce n'est pas une perte foudroyante pour le chef, mais il a dû se remettre en question et revoir comment faire revivre la gastronomie à sa manière, tout en gérant ses nombreuses affaires entre la France et le monde.



**Réalisation du chef Emmanuel Pilon, chef du restaurant le Louis XV à Monaco
***Michelin**

Le fameux artichaut épineux « Alla Giudea » et ortie brûlée, anémone de mer d'Olivier Bardoux poêlée, caviar Kristal.

Alain Ducasse a mis en avant cette nouvelle génération au sein de ses établissements, Emmanuel Pilon pour le célèbre restaurant ***Michelin à Monaco. Mais aussi le « petit protégé » du grand chef Amaury Bouhours, chef du palace le Meurice à Paris **Michelin.

Le groupe Alain Ducasse ne compte pas moins d'une vingtaine de restaurants étoilés en France sans compter dans le monde entier, mais aussi des boutiques à Paris, la manufacture de chocolat, de café, des vrais et bons biscuits, mais aussi les fameuses glaces d'Alain Ducasse.

Au-delà du nom Alain Ducasse, il reste l'un des employeurs du secteur de la restauration à employer pas moins de 2000 personnes, mais aussi dans ses différentes boutiques. Le groupe Alain. Ducasse reste un grand groupe financier, mais aussi discret, car dans le milieu du luxe et de la haute gastronomie on se doit d'être discret et efficace à l'égard de la clientèle, mais aussi au sein des différents services. Alain Ducasse restera le chef le plus influent du monde et étoilé, mais aussi reconnu et respecté par ses pairs. Il a su fusionner la cuisine à la salle, il a su faire grandir les arts de la table et de recevoir. Il restera pour bon nombre de passionnés une grande référence et un mentor dans le milieu.

Pour toute information

Restaurant le Louis XV ***Michelin: <https://www.montecarlosbm.com/fr/restaurant-monaco/le-louis-xv-alain-ducasse-hotel-de-paris>

Palace le Meurice, restaurant le Meurice Alain Ducasse: <https://www.dorchestercollection.com/fr/paris/le-meurice/restaurants-bars/restaurant-le-dali>