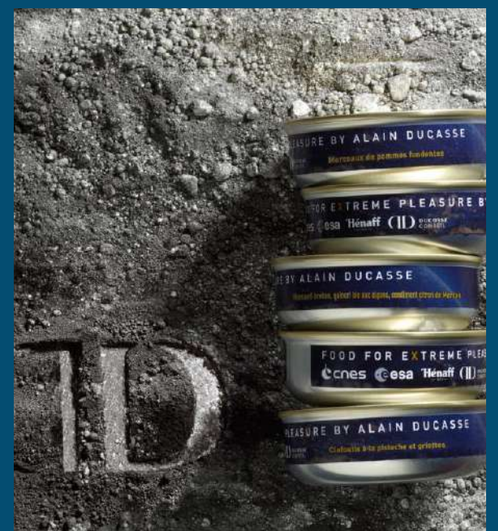
DUCASSE
CONSEIL

L'EXPERTISE CULINAIRE
À VOTRE MESURE



SOMMAIRE

3 INTRODUCTION

5 MÉTHODOLOGIE, PROPOSITION DE SERVICES ET ÉQUIPE

10 RÉFÉRENCES RÉCENTES PAR SECTEURS D'ACTIVITÉS

12 RESTAURANT COMMERCIALE

24 RESTAURATION HÔTELIÈRE

32 RESTAURATION COLLECTIVE

45 RESTAURATION EMBARQUÉE

DUCASSE PARIS EST LA MAISON MÈRE DE DUCASSE CONSEIL

DUCASSE Paris est une Maison de référence dans les domaines de la gastronomie et de l'art de vivre. Par l'intermédiaire de son activité de Conseil, elle s'adresse aux professionnels qui souhaitent développer leur expertise ou créer une offre F&B de qualité.

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

DUCASSE CONSEIL

DUCASSE PARIS

DUCASSE RESTAURANT

DUCASSE MANUFACTURE

DUCASSE CONSEIL

DUCASSE HOSPITALITE

DUCASSE EDUCATION

DUCASSE EDITION

NOTRE
ⅅPPROCHE

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

DUCⅅSSE Conseil propose 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'Ⅾlain Ducasse, sont imprégnés de sa **philosophie** et de sa **culture** du **produit** et portent ces messages dans chacune de leurs actions.

Ⅾ 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**.

MÉTHODOLOGIE, PROPOSITION DE SERVICES ET ÉQUIPE

DUCASSE CONSEIL

UN CABINET DE CONSEIL OPÉRATIONNEL AU SERVICE DE TOUTES LES RESTAURATIONS

NOTRE VISION

Des solutions simples et efficaces basées sur les valeurs d'excellence et de durabilité d'Alain Ducasse

NOTRE MISSION

Transmettre nos expertises et notre vision de la restauration responsable pour tous en accompagnant les professionnels en France et à l'international

NOS VALEURS

Rigueur

Responsabilité

Adaptabilité

NOS PROMESSES

Un regard externe opérationnel

Une analyse fine et des réponses pertinentes

Une collaboration proche avec les équipes en charge de la mise en œuvre opérationnelle

CE QUI NOUS REND UNIQUES

La complémentarité des profils qui composent notre équipe

Le réseau d'experts que nous pouvons solliciter

La marque DUCASSE, gage de rigueur, d'excellence et de savoir-faire

L'EXPERTISE CULINAIRE À VOTRE MESURE

Nous intervenons lors de missions SUR MESURE, EN MARQUE BLANCHE et SANS PARTICIPATION À L'EXPLOITATION.

NOTRE MODÈLE ÉCONOMIQUE

Nous percevons des honoraires relatifs au temps consacré à la mission et selon la séniorité de nos experts.

Aucune rémunération en pourcentage du chiffre d'affaires ou EBITDA

Totale indépendance vis-à-vis de fournisseurs ou industriels.

NOTRE MÉTHODOLOGIE

1

Diagnostic opérationnel et recommandations

2

Mise en œuvre technique et opérationnelle

3

Formation de vos équipes

4

Suivi qualité

NOS EXPERTISES

CRÉATION D'OFFRES

Benchmark et rédaction de cahiers de tendances

Définition de concepts et positionnement

Conception d'une identité culinaire et de ses marqueurs

Création de recettes en cuisine, pâtisserie, chocolaterie, boulangerie...

Elaboration d'une carte de vins, de cocktails et mocktails

Sourcing de produits locaux et recommandations fournisseurs

EXCELLENCE OPÉRATIONNELLE

Diagnostique opérationnel

Optimisation des process et généralisation des bonnes pratiques

Mise à disposition d'outils pédagogiques

Ingénierie opérationnelle : revue des plans de cuisine et de l'équipement en lien avec votre cuisiniste

Assistance au recrutement des personnes clés

Formation en cuisine, pâtisserie, boulangerie, mixologie et sommellerie

Définition de standards de service simples et efficaces

PERFORMANCE ÉCONOMIQUE

Elaboration ou revue de business plans et notes de faisabilité

Etudes de marché

Mise en place et suivi de KPI

Audit de restaurants et recommandations opérationnelles efficaces

Elaboration d'une stratégie Social Média

Développement d'une stratégie promotionnel

DES CHEFS ET EXPERTS OPÉRATIONELS ENGAGÉS DANS VOTRE PROJET

CHEF(E)S

Garants du savoir-faire d'Alain Ducasse, leurs profils et leurs diverses expériences en France et à l'international répondent aux attentes de nos clients.

CONSULTANT(E)S

Savoir-faire dans la gestion de projets, interlocuteur privilégié des clients. Ils apportent aux missions une dimension marketing, stratégique et financière sans être déconnectés de la réalité des opérations.

Mais aussi, le recours aux différents experts du réseau de la Maison DUCASSE Paris.

DUCASSE CONSEIL

Jérôme Lacressonnière
Directeur

Marie-Pia De Roquefeuil
Responsable développement commercial

Gwendal Le Ruyet
Chef consultant sénior

Imtinenla Aier
Cheffe consultante

Hisanobu Shigeta
Chef consultant

Andréas Valero
Chef de projet international

Anthony Terrone
Chef pâtissier consultant

Frédéric Moreau
Chef consultant

NOTRE CUISINE R&D À ARGENTEUIL

NOTRE CUISINE DE FORMATION D'ARGENTEUIL

RÉFÉRENCES RÉCENTES

DUCASSE
CONSEIL

QUELQUES CLIENTS PAR SECTEURS D'ACTIVITÉS

RESTAURATION COLLECTIVE

elior

emeis

areas

LA PÉPINIÈRE DU GOÛT by Elior

COOK AND STYLE ARPÈGE

elior services

IGESA

SAFRAN

RESTAURATION HÔTELIÈRE

IHG InterContinental Hotels Group

MMV L'EXPÉRIENCE CLUB AUX SOMMETS

Palmeraie Développement

BWP PREMIER BEST WESTERN

DAIOS COVE LUXURY RESORT & VILLAS

KIMPTON® HOTELS & RESTAURANTS

RESTAURATION COMMERCIALE

ZOÏ

SHEPHERD'S HOLLOW

Kure BAZAAR THE GOOD NAIL PHILOSOPHY

LBH

H. de B. minceur

Patchi

Ali Bin Ali HOSPITALITY

CHEF ROUGE BISTROT GOURMAND

LE BELVÉDÈRE MESNIL-SAINT-PÈRE

AU PETIT RICHE

RESTAURATION EMBARQUÉE

PONANT YACHT CRUISES & EXPEDITIONS

LE COMMANDANT CHARCOT

cnes CENTRE NATIONAL D'ÉTUDES SPATIALES

orbite

NOS CLIENTS PARLENT DE NOUS...

Du début à la fin, de la conception à la dégustation, nous avons été impressionnés par la qualité du travail des équipes de DUCASSE Conseil. Nous n'aurions pu faire cela avec personne d'autre !

Ismaël Emelien
Fondateur de ZOÏ

Notre collaboration avec Ducasse Conseil ces six dernières années a été essentielle pour offrir des expériences gastronomiques exceptionnelles au restaurant Ocean à Daios Cove. Leur expertise et professionnalisme ont constamment élevé notre offre culinaire.

Ce partenariat est rendu unique par la passion et l'engagement de leur équipe, qui partagent notre vision de l'excellence. Ensemble, nous créons des expériences gastronomiques inoubliables qui incarnent l'essence de Daios Cove.

George Brilakis
General Manager, DAIOS COVE

En tant que financeur du restaurant SAFRAN DE Villaroche , je constate que le retour sur investissement de ce partenariat avec DUCASSE Conseil est très positif que ce soit en termes de fréquentation, satisfaction des convives, formation et confiance des équipes ainsi que le résultat économique.

Emmanuel Saquet
Directeur du CSE, Safran

DUCASSE
CONSEIL

NOS CLIENTS PARLENT DE NOUS...

Avec l'expertise de DUCASSE Conseil, nous avons transformé notre approche culinaire au cours des trois dernières années. Guidés par notre philosophie culinaire "Bien manger, gourmand et attentionné", nos équipes se surpassent chaque jour pour préparer des plats faits maison, en valorisant la simplicité des produits et en privilégiant une cuisine authentique, fraîche, locale et de saison.

Merci à toute l'équipe de DUCASSE Conseil pour leur soutien, ainsi qu'à nos équipes pour leur dévouement exemplaire.

Laurent Djebarni
Responsable Restauration et Hôtellerie, IGESA

Les requêtes de H. de B. minceur étaient multiples pour créer des recettes uniques et dans le respect de notre méthode. Les chefs ont littéralement repensé certaines habitudes culinaires et en ont fait de réelles propositions créatives.

En plaçant le goût au cœur du projet, qu'il soit gustatif, olfactif ou visuel, Ducasse Conseil a le goût de bien faire. Nous avons particulièrement apprécié la générosité et l'enthousiasme des équipes à partager leur passion. Nul doute que Ducasse Conseil est l'archétype du goût !

Marie-Astrid Heucq de Baets
Fondatrice; H. de B. Minceur

Cette collaboration promet de hisser les standards culinaires de Ponant pour mieux répondre à la très haute exigence de nos passagers français et internationaux.

Hervé Gastinel
Président de la compagnie Ponant

DUCASSE
CONSEIL

RESTAURATION COMMERCIALE

QUELQUES RÉFÉRENCES...

CRÉATION DE L'OFFRE SUCRÉE ET SALÉE DE LA NOUVELLE BOUTIQUE

Kure BAZAAR
THE GOOD NAIL PHILOSOPHY

NOTRE MISSION

Dans le contexte de l'ouverture de sa nouvelle boutique, qui se veut un lieu signature pour Kure Bazaar, Ducasse Conseil a été mandaté pour créer toute l'offre food en collaboration avec la manufacture de biscuits d'Alain Ducasse.

EXPERTISE	Restauration commerciale
LOCALISATION	Paris (France)
DATE	Depuis 2023

NOTRE APPROCHE

1 CONCEPTION DE BISCUITS MANUFACTURÉS ALAIN DUCASSE

Sur la base de la philosophie de Kure Bazaar, Ducasse Conseil a développé et créée une gamme sur-mesure de biscuits dont un végan/gluten-free.

2 CRÉATION DE RECETTES

DUCASSE conseil a également créé une gamme de sandwichs diététiques, de cakes sucrés dont un végan et une salade de saison.

3 FORMATION DES ÉQUIPES

Afin d'assurer la qualité des recettes, DUCASSE Conseil a formé l'équipe de Kure Bazaar sur la réalisation de celles-ci.

4 ASSISTANCE À L'OUVERTURE

Durant l'ouverture au public, l'expert a assisté les équipes pour le déploiement de l'offre.

DÉVELOPPEMENT D'UNE OFFRE ɑLIMENTɑIRE MÉDICINɑLE ɑ PɑRIS

ZOĪ

NOTRE MISSION

En 2023, ZOI crée un centre de bien-être à Paris afin de développer la santé préventive. Ducasse Conseil a créé toute l'offre F&B du centre en collaboration avec les Manufactures de Chocolat, Café et Biscuit ɑlain Ducasse.

EXPERTISE	Restauration commerciale
LOCɑLISɑTION	Paris (France)
ɒɑTE	Depuis 2023

NOTRE ɑPPROCHE

1 CRÉɑTION DE L'OFFRE F&B

Recherche et développement de recettes de bouillons, jus, glaces, chocolats, biscuits et café en harmonie avec la philosophie axée sur le bien-être de Zoī, répondant ainsi à des critères spécifiques d'une alimentation favorable à la santé.

2 SÉLECTION DES ɑRTS DE Lɑ TɑBLE

DUCɑSSE Conseil a conseillé au client une sélection de vaisselle et d'articles d'arts de la table à intégrer dans son nouveau centre.

3 FORMɑTION DES ÉQUIPES

Pour garantir un service en adéquation avec la nouvelle offre F&B, l'expert « Hospitalité » de DUCɑSSE Conseil s'est rendu sur site pour former des équipes opérationnelles. Elle a inclus la maîtrise des standards de service, l'explication des offres alimentaires et la formation aux techniques de vente et de communication.

4 ɑSSISTɑNCE ɑ L'OUVERTURE

Durant l'ouverture au public, l'expert a assisté les équipes pour le déploiement de l'offre.

5 SUIVIS QUɑLITÉ

Deux suivis qualité post-ouverture ont été effectués pour garantir la maîtrise des codes d'hospitalité, avec un rapport d'observation détaillé à chaque visite.

NOTRE MISSION

DUCDSSE Conseil a été mandaté pour réaliser un diagnostic opérationnel de l'activité actuelle, fournir une formation en hospitalité et donner des recommandations pour les réseaux sociaux. Cette collaboration vise à renforcer l'excellence de Pâtisserie Margot, en mêlant tradition française et innovation locale, pour offrir une expérience unique et raffinée à leurs clients.

EXPERTISE	Restauration commerciale
LOCDLISDTION	Ibiza, Espagne
DDTE	Depuis 2024

REPOSITIONNEMENT D'UNE PÂTISSERIE SDLON DE THÉ À IBIZD

NOTRE DPPROCHE

1 DIDGNOSTIC OPÉRDTIONNEL

Les équipes de DUCDSSE Conseil ont analysé l'organisation des équipes, les systèmes de commande, la gestion des stocks. Une analyse comparative a également été effectuée à Paris et à Ibiza afin d'identifier des axes d'amélioration pour optimiser l'efficDcité opérationnelle et la satisfaction client.

2 FORMDTION HOSPITDLITÉ

DUCDSSE Conseil a mené une formation hospitalité pour optimiser l'accueil et le service client. Nous avons travaillé sur l'organisation des équipes, la mise en place de standards de service, et la gestion des interactions clients. Cette intervention a renforcé les compétences du personnel tout en respectant les valeurs d'excellence à la française de la Pâtisserie Margot.

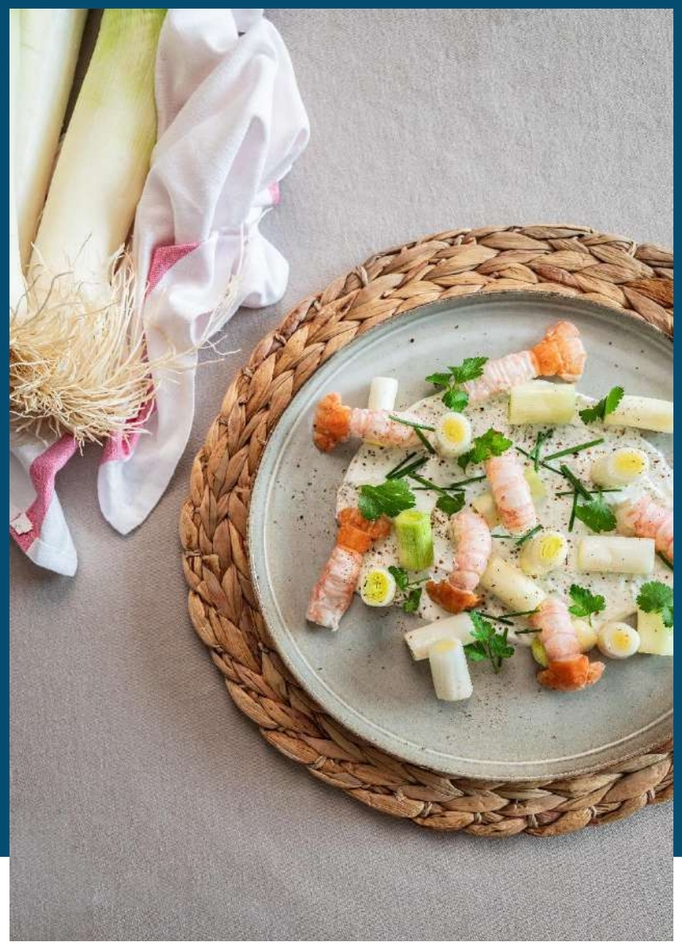
3 RECOMMDNDDTION SUR LES RÉSEDUX SOCIDUX

DUCDSSE Conseil a optimisé la présence de Pâtisserie Margot sur les réseaux sociaux en proposant des stratégies de contenu et d'engagement pragmatique, renforçant ainsi leur visibilité en ligne tout en reflétant leurs valeurs.

NOTRE MISSION

H. de B. minceur est reconnu pour ses méthodes d'amincissement uniques tout en gardant le plaisir de manger. DUCDSSE Conseil, a développé 20 recettes minceur autour de valeurs communes telles que le goût et le bien-être.

EXPERTISE	Restauration commerciale
LOCDLISDTION	Paris (France)
DDTE	Depuis 2024



CRÉDTION D'UNE OFFRE DLIMENTDIRE SDINE POUR UN CENTRE D'DMINCISSEMENT

NOTRE DPPROCHE

1 CRÉDTION DE RECETTES

En se fondant sur l'approche de H. de B. minceur, DUCDSSE Conseil a élaboré 20 recettes minceur selon un cahier des charges strict, à savoir la mise en valeur du terroir français et les exigences du régime minceur. H. de B. minceur propose de réapprendre à manger en redonnant du goût et de la saveur aux aliments tout en respectant la cure.

2 SHOOTING CULINDIRE

DUCDSSE Conseil a orchestré un shooting culinaire pour mettre en lumière les créations tout en capturant les gestes précis des chefs, afin de présenter de manière immersive les techniques utilisées.

3 DTELIER DE CUISINE

DUCDSSE Conseil a dirigé un atelier de cuisine pour le séminaire des franchisés de H. de B. minceur lors de son séminaire annuel.

4 LDNCEMENT PRESSE

DUCDSSE Conseil a assuré la prestation lors d'une journée presse organisée par HdeB minceur, offrant aux invités l'occasion de déguster quelques-unes de leurs créations culinaires.

NOTRE MISSION

DUCDSSE Conseil a accompagné une naturopathe dans la conception d'une offre culinaire innovante, basée sur les principes de la naturopathie. Les équipes de DUCDSSE Conseil ont ainsi développé un concept de salad bar alliant plaisir gustatif et bien-être, mettant l'accent sur une alimentation à la fois saine et savoureuse.

EXPERTISE	Restauration commerciale
LOCDLISDTION	Londres (UK)
DDTE	Depuis 2024

DEVELOPPEMENT D'UN CONCEPT CULINDIRE HOLISTIQUE DU COEUR DE LONDRES

NOTRE DPPROCHE

1 CRÉDTION DE L'IDENTITÉ CULINDIRE

Dprès une visite sur site, les équipes de DUCDSSE Conseil ont élaboré l'identité culinaire du concept 3 Sisters. Cela comprenait un benchmark des concurrents potentiels dans diverses villes à travers le monde, en mettant particulièrement l'accent sur ceux géographiquement proches. Elles ont également conçu la structure du buffet destiné à accueillir le salad bar.

2 CRDTION DE RECETTES

DUCDSSE Conseil a mené un travail approfondi de recherche et développement pour allier goût et bienfaits nutritionnels dans chaque recette élaborée. Cela a conduit à la création de 24 recettes distinctes, incluant des sandwichs, des salades signatures, des toppings, des sauces, des barres énergétiques, ainsi que des plats pour enfants.

3 COORDINDTION DVEC LE CUISINISTE

Suite à la visite des locaux destinés à accueillir le concept 3 Sisters, les équipes de DUCDSSE Conseil ont collaboré avec le cuisiniste afin de définir l'aménagement et le matériel optimal nécessaire à la production des recettes développées.

4 FORMDTION DES ÉQUIPES OPRDTIONNELLES

Le chef consultant de DUCDSSE Conseil a formé les équipes opérationnelles de 3 Sisters afin de garantir la parfaite exécution des recettes.

DÉVELOPPEMENT D'UNE OFFRE ÉVÈNEMENTIELLE DANS LE MICHIGAN (USA)

NOTRE MISSION

Shepherd's Hollow a mandaté DUCASSE Conseil afin d'établir une offre évènementielle qui vient compléter ses prestations existantes de cours de golf et de restauration. Celle-ci visant à se positionner au-dessus de la concurrence locale pour des prestations d'évènements privés (mariages et baptêmes) et séminaires de golf en entreprise.

EXPERTISE	Restauration commerciale
LOCALISATION	Michigan (USA)
DATE	2020 - 2022

NOTRE APPROCHE

1 AUDIT SUR SITE

DUCASSE Conseil s'est rendu sur site afin de réaliser un audit opérationnel complet de l'établissement et du marché local pour connaitre les produits disponibles, les attentes des consommateurs et la concurrence.

2 REVUE DES PLANS ET ÉQUIPEMENTS EN CUISINE

La cuisine a dû être réaménagée dans une logique d'optimisation de l'espace et de rapidité d'envoi pour la nouvelle offre banqueting de l'établissement.

3 CRÉATION DE RECETTES ET SCRIPTS DE SERVICE

Une quinzaine de recettes avec des fiches techniques « pas à pas » ont été créées avec une attention particulière sur les visuels. Cinq animations culinaires sous forme de buffets ont été également développées à travers des schémas détaillés de mise en place et des scripts de service.

4 FORMATION

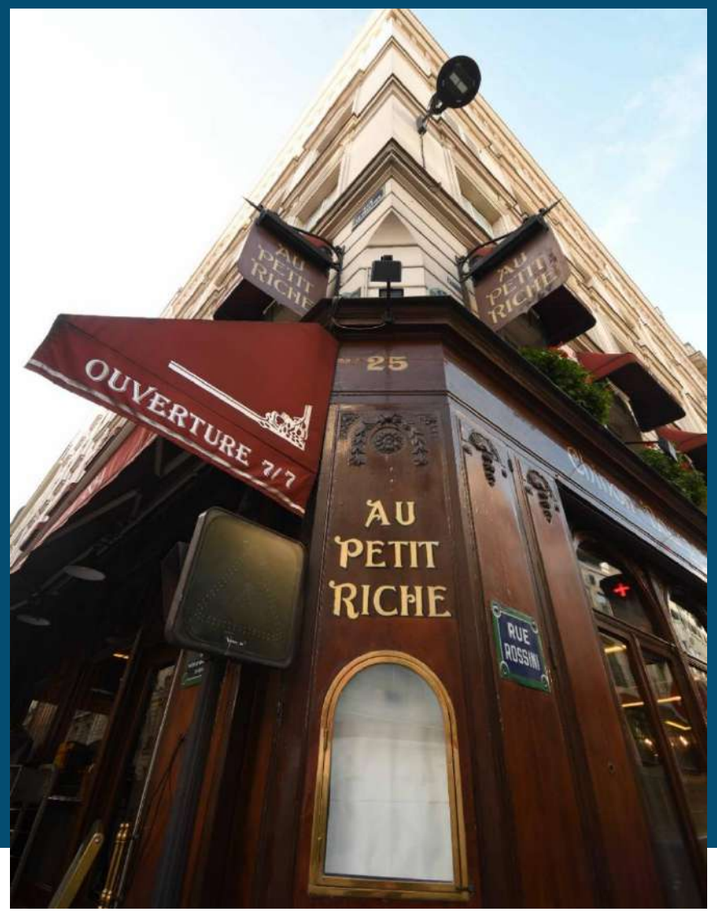
DUCASSE Conseil a formé les équipes de cuisine à la bonne exécution des recettes tout en partageant les bonnes pratiques d'hygiène et de régénération des aliments. Les équipes en salle ont pu, elles aussi, perfectionner leurs séquences de services via une formation personnalisée sur site afin d'assurer des évènements de 300 personnes.

REPOSITIONNEMENT D'UNE BRASSERIE PARISIENNE

NOTRE MISSION

Suite à la rénovation de ses salons et du bar, Au Petit Riche a fait appel à DUCASSE Conseil pour monter en qualité dans sa prestation culinaire axée sur le terroir du Val de Loire afin de devenir la référence parisienne de la cuisine bourgeoise.

EXPERTISE	Restauration commerciale
LOCALISATION	Paris (France)
DATE	2021 - 2022



NOTRE APPROCHE

1 REPOSITIONNEMENT ET ÉVOLUTION DE L'OFFRE CULINAIRE

DUCASSE Conseil a repositionné l'esprit de la cuisine en développant des grands marqueurs tels que le semainier, les plats signatures et les produits de la région Val de Loire. Ce repositionnement a été consolidé par la création de nouvelles offres (brunch et after work).

2 CRÉATION DE RECETTES

La mise en œuvre du nouveau positionnement de la brasserie s'est ensuite traduite par la création de recettes aussi bien salées que sucrées.

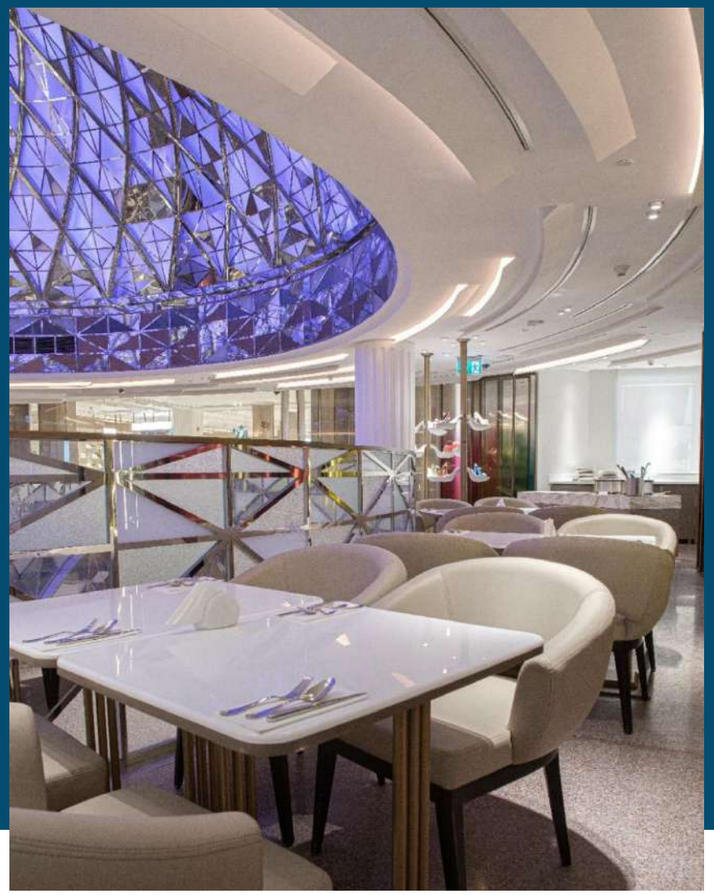
3 FORMATION DES ÉQUIPES

Afin d'assurer la bonne compréhension des recettes et de transmettre la philosophie culinaire du projet, DUCASSE Conseil a formé les équipes de cuisine et de pâtisserie au sein de son centre de formation à Argenteuil

NOTRE MISSION

Sur la base d'un brief artistique déjà défini et en tenant compte des contraintes d'approvisionnement inhérentes à cette région, nous avons créé plus de 150 recettes pour un restaurant méditerranéen WDHDJ et un concept de chocolat 974 DELIGHTS à l'intérieur des Galeries Lafayette.

EXPERTISE	Restauration commerciale
LOCDLISDTION	Doha (Qatar)
DDTE	Depuis 2018



2 CONCEPTS DU SEIN DES GDLERIES LDFDYETTE À DOHD

Ali Bin Ali HOSPITALITY

NOTRE DPPROCHE

1 DCCOMPDGNEMENT À LD CREDTION D'UN RESTDURDNT ET D'UN SDLON DE THÉ / PÂTISSERIE

Dvant de créer plus de 150 recettes pour ces 2 points de restauration, l'équipe entière s'est penchée sur les spécificités de la cuisine moyen-orientale appréciée de la clientèle locale : épices, assaisonnements, présentation. Nous avons ensuite apporté une touche occidentale pour proposer des recettes originales.

2 FORMDTION DES ÉQUIPES

Les différentes brigades de cuisine ainsi que la totalité de l'équipe de service ont été formées pour que la qualité de service soit au rendez-vous, et se réfèrent à des scripts de service rédigés par nos soins en accord avec les habitudes locales.

3 DSSISTDNCE DU LDNCEMENT

L'équipe projet DUCDSSE Conseil se rend sur place à chaque ouverture de restaurant pour que cette période charnière se passe sereinement.

4 FORMDTION DES ÉQUIPES

Pour permettre une mise en œuvre impeccable de l'offre créée, DUCDSSE Conseil forme régulièrement sur place les équipes de cuisine et de service grâce aux chefs et à un expert service qualifié.

5 SUIVIS QUDLITÉ

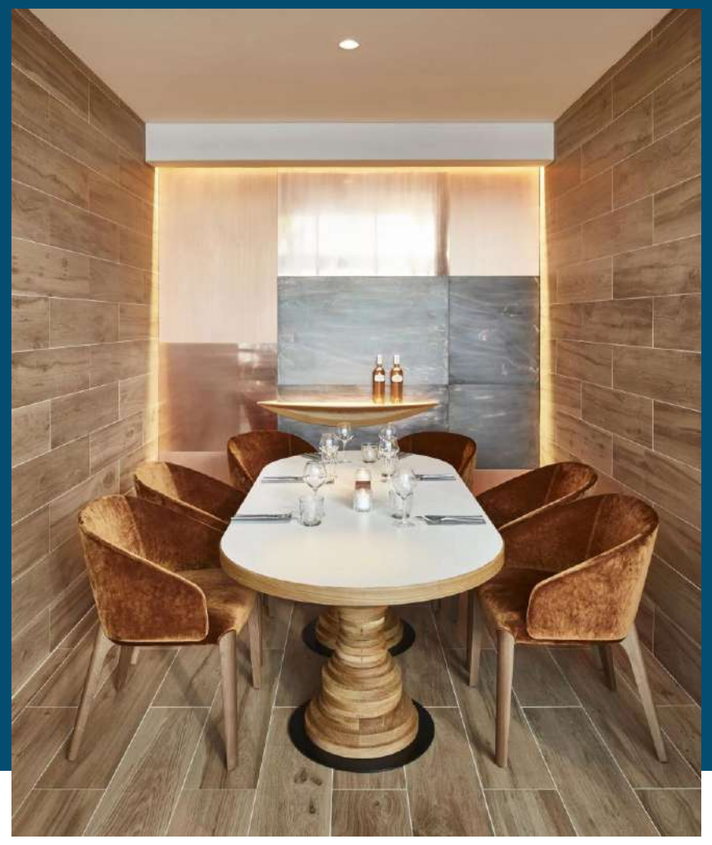
D chaque renouvellement de carte, DUCDSSE Conseil profite de sa venue pour réaliser un suivi qualité et rédiger un rapport avec des actions correctives éventuelles. Cela permet à la prestation d'être constante en termes de qualité.

CRÉATION D'UNE OFFRE DE BRASSERIE CONTEMPORAINE À TROYES

NOTRE MISSION

Avec une vue imprenable sur le lac, la brasserie contemporaine le Belvédère a réouvert à Mesnil St Père en juin 2018 à la suite d'un an de travaux. Soucieux de conjuguer une offre de restauration de qualité avec l'atmosphère des lieux et la demande locale, DUCASSE Conseil a été choisi pour repenser l'offre de restauration dans son ensemble.

EXPERTISE	Restauration commerciale
LOCALISATION	Troyes (France)
DATE	2018 - 2022



NOTRE APPROCHE

1 CRÉATION DE L'OFFRE

Dans le respect du cahier des charges, notre équipe a défini l'identité de la nouvelle offre, créé la structure de carte et identifié toutes ses composantes. Les 68 recettes créées ont toutes été testées puis validées en amont. Notre équipe a également sélectionné la gamme des arts de la table (verrerie, couverts et objets de table).

2 FORMATION DE LA BRIGADE

Dans l'objectif de leur donner les moyens de déployer l'offre, le chef de cuisine, le second et l'ensemble de la brigade ont été formés en amont de l'ouverture officielle. Nos experts sont intervenus pour accompagner l'équipe de cuisine et de salle pour des services à blanc, à l'ouverture et pour du suivi qualité.

3 RENOUVELLEMENT DE CARTE

Dans l'objectif de dynamiser l'offre de restauration et de respecter les produits servis au fil des saisons, l'équipe DUCASSE Conseil renouvelle la carte deux fois par an, à hauteur de 50% de rotation des plats. Elle créé également régulièrement des menus de fête (Nouvel an, Fête des mères, Pâques).

NOTRE MISSION

Organisation en cuisine, prestation de service, approvisionnements, réduction des coûts : tous les marqueurs de compétitivité du restaurant ont été revus. Et le restaurant a décroché le prix de meilleur restaurant français de la ville !

EXPERTISE	Restauration commerciale
LOCALISATION	São Paulo (Brésil)
DATE	Depuis Janvier 2018

UN RESTAURANT PARISIEN AU CŒUR DE SÃO PAULO

CHEF ROUGE

NOTRE APPROCHE

1 VISITE DE SITE ET RENCONTRE AVEC LES PRODUCTEURS

Un chef et un consultant se sont rendus sur place en janvier 2018 afin de s'imprégner des lieux, rencontrer les producteurs, prendre connaissance des contraintes d'approvisionnement et identifier les axes d'amélioration de performance.

2 OPTIMISATION DE L'ORGANISATION EN CUISINE

Pendant une semaine, un chef DUCASSE Conseil a assisté aux services en cuisine, aux côtés du chef du restaurant. Il a ainsi pu lui prodiguer des conseils sur l'organisation des stocks, de l'envoi, l'optimisation du temps de travail de la brigade et la mutualisation des commandes auprès des fournisseurs.

3 OPTIMISATION DE LA PERFORMANCE FINANCIÈRE

Le consultant a pu analyser les chiffres clefs de l'établissement (masse salariale, coûts matières, frais généraux) et mettre en place, aux côtés du propriétaire, une stratégie d'optimisation des coûts afin d'améliorer la compétitivité du restaurant.

4 FORMATION DES ÉQUIPES

Le chef a été formé à Paris à des techniques culinaires innovantes (cuisson sous-vide, notamment) et des méthodes de dressage contemporaines et originales. Les équipes en salle et en cuisine ont ensuite été formées sur place afin d'améliorer la prestation de service.

5 SUIVI QUALITÉ

DUCASSE Conseil réalise régulièrement un suivi qualité pour s'assurer de la régularité de la prestation et de la conformité avec les recommandations émises.

CRÉATION D'UNE BRASSERIE FRANÇAISE CONTEMPORAINE À CHARLOTTE (USA)

NOTRE MISSION

Fort de son savoir-faire dans la restauration collective, Constellation Culinary Group souhaitait ouvrir son restaurant, mais désirait faire appel à l'expérience et l'expertise d'un partenaire bien établi. DUCASSE Conseil a créé et déployé toute l'offre d'une brasserie française, en tenant compte des spécificités locales et des attentes des clients.

EXPERTISE	Restauration commerciale
LOCALISATION	Charlotte, NC (USA)
DATE	2017 - 2019

NOTRE APPROCHE

1 AUDIT DE MARCHÉ À CHARLOTTE ET DES CONCURRENTS ÉVENTUELS

Un chef et un consultant ont visité les restaurants alentours et analysé lieux à succès, les tickets moyens pratiqués et les souhaits des habitants de Charlotte.

2 COORDINATION AVEC L'ARCHITECTE D'INTÉRIEUR

DUCASSE Conseil a fait travailler un cabinet d'architectes d'intérieur sur le dessin des plans, la création de l'identité visuelle, la décoration d'intérieur et l'assistance au chantier, en collaboration avec Elior North America.

3 CRÉATION DE L'OFFRE F&B

Menus du déjeuner et du dîner, à la carte, Tea time, brunch dominical : DUCASSE Conseil a créé toutes les recettes (renouvelées de manière saisonnière) et également mis en place une carte de cocktails Signature pour faire de ce lieu un endroit convivial, destiné au plus grand nombre.

4 RENOUVELLEMENT DE CARTE ET SUIVIS QUALITÉ

Afin de garantir la qualité constante de l'offre récemment mise en œuvre et de surveiller ses indicateurs de performance, DUCASSE Conseil se rend régulièrement au restaurant pour un suivi qualité sur place, le renouvellement du menu et des sessions de formation supplémentaires.

DIAGNOSTIC OPÉRATIONNEL DE DEUX RESTAURANTS À MARSEILLE

NOTRE MISSION

Un client du Sud de la France a sollicité DUCASSE Conseil pour venir observer le fonctionnement des opérations de ses 2 restaurants. Des restaurants remplis mais déficitaires qui souffraient d'un manque de contrôle, de cadre et de process.

EXPERTISE	Restauration commerciale
LOCALISATION	Marseille (France)
DATE	Juillet 2018

NOTRE APPROCHE

1 AUDIT DES OPERATIONS SUR SITE

Le consultant et un expert métier salle de DUCASSE Conseil se sont rendus sur site durant 3 jours afin d'analyser en détails les éléments suivants :

- Organisation des équipes de salle en amont, pendant et après un service
- Organisation de la mise en place et de l'envoi d'un service en cuisine
- Systèmes de commande et réception marchandise
- Process de gestion des stocks et inventaires
- Analyse des ratios clés d'exploitation
- Politique des offerts et relationnel clients

2 RAPPORT DE DIAGNOSTIC

A la suite de cette intervention, un rapport de diagnostic a été rédigé pour le client, retraçant :

- Les constats sur les méthodes existantes
- Une analyse synthétique des ratios clés d'exploitation et KPI
- Une feuille de route dressant les recommandations sur les nouvelles méthodes, process et supports à mettre en place

LE CAVIAR DANS TOUS SES ÉTATS À MIAMI

NOTRE MISSION

Dans le cadre de l'accompagnement d'un projet culinaire appelé OCKAP CAVIAR & CUISINE basé à Miami, les équipes de DUCASSE Conseil ont composé des recettes signatures ayant comme élément central le caviar.

EXPERTISE	Restauration commerciale
LOCALISATION	Miami (USA)
DATE	Depuis 2024

NOTRE APPROCHE

1 LES ARTS DE LA TABLE

DUCASSE Conseil a conseillé au client une sélection de vaisselle et d'articles d'arts de la table à intégrer dans son nouveau restaurant basé à Brickell Avenue.

2 CRÉATION DE RECETTES

DUCASSE Conseil a mené un travail approfondi pour incorporer du caviar dans chaque recette élaborée, de l'entrée au dessert. Cela a conduit à la création de 38 recettes distinctes, incluant des sandwichs, des salades, des desserts glacés, des pâtes, etc..

3 ASSISTANCE AU LANCEMENT

L'équipe projet DUCASSE Conseil se rend sur place à chaque ouverture de restaurant pour que cette période charnière se passe sereinement.

4 COORDINATION AVEC LE CUISINISTE

Suite à l'analyse des plans du local destinés à accueillir le concept d'OCKAP CUISINE & CAVIAR, les équipes de DUCASSE Conseil ont collaboré avec le cuisiniste afin de définir l'aménagement et le matériel optimal nécessaire à la production des recettes développées.

5 SUIVIS QUALITÉ

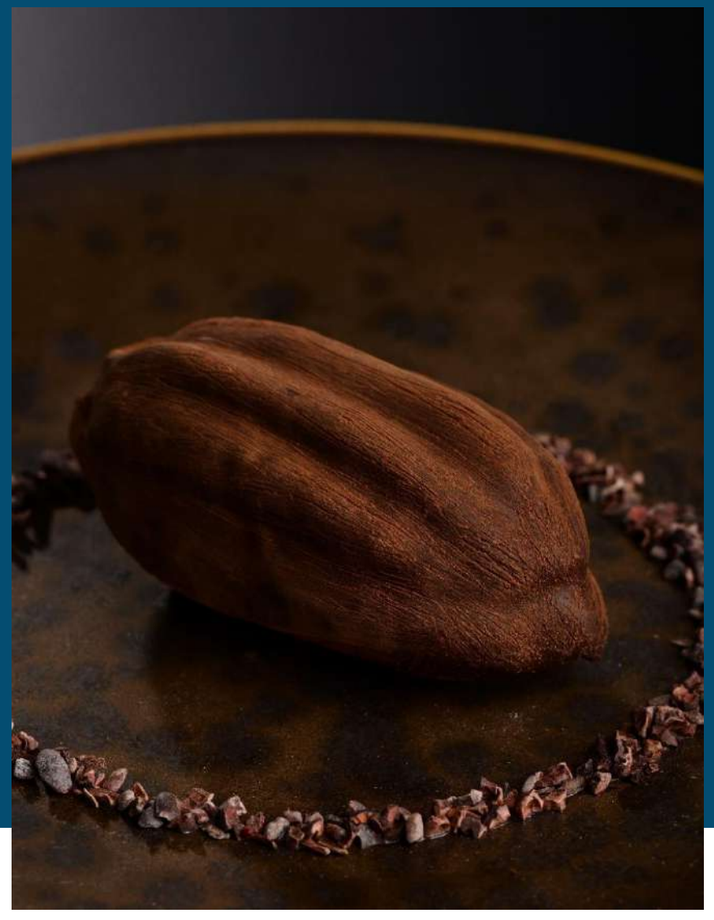
L'équipe DUCASSE Conseil assure des suivis qualités réguliers, lors des visites sur site afin d'évaluer et de maintenir les standards culinaires mais aussi de garantir une constance dans l'offre déployée.

OUVERTURE D'UN SALON DE DESSERTS À BEYROUTH

NOTRE MISSION

Patchi, leader de la manufacture de chocolat au Moyen-Orient a souhaité diversifier son offre et créer un nouveau concept de salon de desserts. DUCASSE Conseil a été sollicité pour une mission de 18 mois pour en créer l'offre et accompagner les équipes.

EXPERTISE	Restauration commerciale
LOCALISATION	Beyrouth (Liban)
DATE	2017 - 2018



NOTRE APPROCHE

1 CRÉATION DE L'OFFRE SUCRÉE

Dans le respect des exigences du client, nos chefs et consultants ont créé des fiches recettes d'entremets individuels, desserts à partager, macarons, bonbons, chocolats, mignardises. L'équipe en charge du projet a également élaboré 26 fiches recettes de boissons à base de chocolat : granités, mocktails et chocolats chauds.

2 FORMATION DE LA BRIGADE

Afin d'assurer la qualité des réalisations, notre chef pâtissier consultant a formé la brigade en laboratoire et sur site aux différentes techniques et recettes de toute l'offre pâtissière. Nos experts service et bar ont en parallèle formé la brigade d'envoi et le personnel de salle.

3 ASSISTANCE AU DÉPLOIEMENT ET À L'OUVERTURE DU SITE PILOTE

Les équipes DUCASSE Conseil sont venus sur site former les équipes en envoi et en salle pour aboutir à l'expérience client globale désirée : organiser les postes de production, inculquer les codes de service en salle "à la française" et former les barmen à l'exécution des mocktails et boissons chaudes.

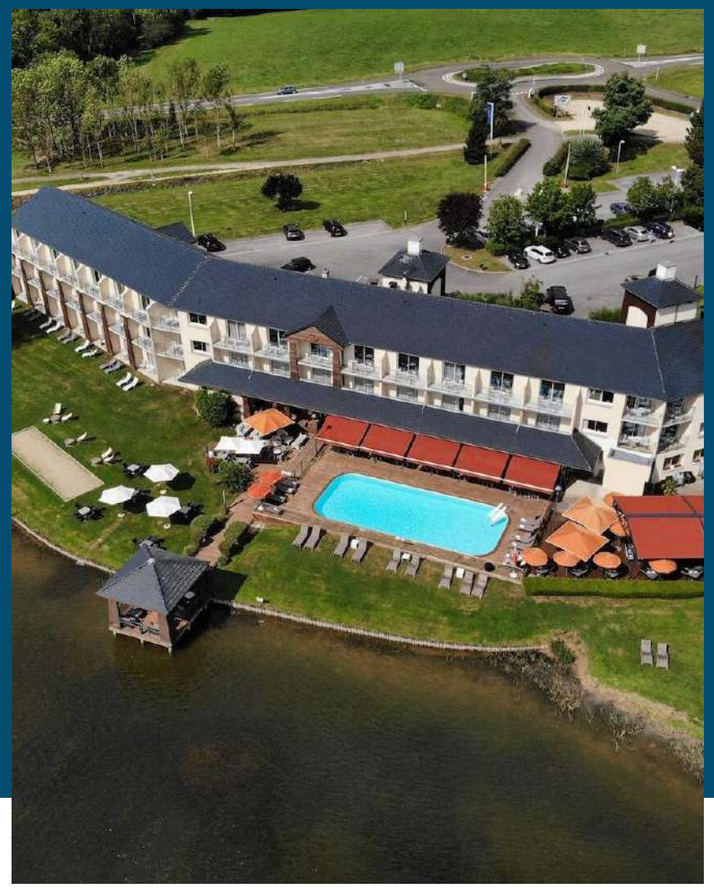
RESTAURATION HÔTELIÈRE

QUELQUES RÉFÉRENCES...

NOTRE MISSION

Situé à Chamouille (1 heure de Reims), l'hôtel du Golf de l'Dilette, a contacté DUCDSSE Conseil pour une montée en compétences de leurs équipes de cuisine. Les équipes de DUCDSSE Conseil et celles de l'Hôtel ont ainsi identifié des thématiques de formation qui ont été réalisé au sein de nos cuisines de formation à Drgenteuil.

EXPERTISE	Restauration hôtelière
LOCDLISDTION	Chamouille (France)
DDTE	Depuis 2025



MONTÉE EN COMPÉTENCES DES ÉQUIPES OPÉRATIONNELLES

The ORIGINALS HUMAN HOTELS & RESORTS

NOTRE DPPROCHE

1 PRISE DE CONNDISSDNCE DE L'ENVIRONNEMENT

Dans un premier temps, les équipes de DUCDSSE Conseil ont visité les installations de l'hôtel et échangé avec les équipes opérationnelles pour la co-construction de programmes de formation.

2 FORMDTION DES ÉQUIPES OPÉRDTIONNELLES

Le chef consultant DUCDSSE Conseil a construit des programmes de formation sur les thématiques suivantes :

- Les dressages
- Dmélioration des desserts
- Mise en avant du végétal

Les équipes ont ainsi été formées au sein des cuisines de formation de DUCDSSE Conseil sur ces thématiques.

CRÉATION D'UN PROJET F&B POUR UN DÉVELOPPEUR IMMOBILIER

NOTRE MISSION

Du business planning à l'assistance à l'ouverture, en passant par le postage des effectifs, la création des concepts et recettes des restaurants et la formation des équipes ; tous les domaines d'expertise de DUCASSE Conseil ont été mis au service de ce client.

EXPERTISE	Restauration hôtelière
LOCALISATION	Casablanca (Maroc)
DATE	Depuis 2016

NOTRE APPROCHE

1 BENCHMARK ET CONCEPTS F&B

Après une phase de compréhension du marché local et des offres concurrentes sur place et à l'international, DUCASSE Conseil a créé différentes offres F&B destinées à un Club House, une brasserie, un bar et un music-hall.

2 REVUE DES PLANS ET ÉQUIPEMENTS

DUCASSE Conseil a procédé à la revue des plans des cuisines et zones du back of the house. En accord avec l'offre créée, nous avons également dressé la liste de tous les équipements et du petit matériel nécessaires.

3 BUSINESS PLAN ET POSTAGE DES EFFECTIFS

DUCASSE Conseil a revu la totalité des hypothèses et projections financières, en amont du projet. Nous avons également établi les projections d'effectifs et le postage des équipes.

4 ASSISTANCE À L'OUVERTURE

De la formation des équipes en cuisine, en salle, en bar et sommellerie, à l'exécution des services à blanc et à l'ouverture, l'équipe projet DUCASSE Conseil et ses experts étaient présents pour accompagner les équipes sur site à l'ouverture.

NOTRE MISSION

Situés dans les Alpes, les clubs de vacances MMV, bien qu'ayant déjà travaillé sur la restauration pour intégrer davantage de végétaux et de produits locaux, souhaitent maintenant améliorer la présentation de leurs buffets. Pour ce faire, les équipes de DUCASSE Conseil ont été mandatées afin d'accompagner MMV dans la nouvelle mise en scène de son offre buffet.

EXPERTISE	Restauration hôtelière
LOCALISATION	France
DATE	Depuis 2024

ACCOMPAGNEMENT DANS LA MISE EN VALEUR D'UNE OFFRE DE BUFFETS

NOTRE APPROCHE

1 **REDACTION D'UN GUIDE DE DRESSAGE DE MISE EN SCÈNE DES BUFFETS**

Sur la base d'échange et d'une visite sur place, les équipes DUCASSE Conseil ont formalisé sous format d'un guide de mise en scène des recommandations pour les dressages et l'agencement des buffets.

2 **ACCOMPAGNEMENT SUR LE PLATEAU TECHNIQUE**

Les équipes DUCASSE Conseil sont intervenus sur un site MMV auprès de leurs équipes pour mettre en place et optimiser les buffets tout en partageant les meilleures pratiques pour un démarrage de saison réussi.

REPOSITIONNEMENT DE L'OFFRE CULINAIRE AU SEIN D'UN HÔTEL BEST WESTERN

NOTRE MISSION

Etablissement 4 étoiles situé au cœur de la ville de Reims, la direction de l'hôtel Best Western a mandaté DUCASSE Conseil pour faire évoluer son positionnement et la restauration du Café de la Paix.

EXPERTISE	Hôtels & Resorts
LOCALISATION	Reims (France)
DATE	2022

NOTRE APPROCHE

1 REPOSITIONNEMENT ET ÉVOLUTION DE L'OFFRE CULINAIRE

Après une visite sur place pour appréhender et analyser l'environnement, la clientèle, les offres et les opérations du restaurant, l'équipe de DUCASSE Conseil a identifié les aspects nécessitant une évolution ou un maintien au sein du restaurant, tout en définissant une nouvelle identité culinaire.

2 CRÉATION DE RECETTES

Par la suite, l'équipe de DUCASSE Conseil a révisé la structure de la carte et créé 20 nouvelles recettes inspirées des produits de la région Champagne. Afin d'assurer une cohérence, des arts de la table ont été sélectionnés, et les équipes ont été sensibilisées au choix de contenants adaptés à chaque plat, mettant ainsi en valeur leur contenu.

3 FORMATION DES ÉQUIPES SUR SITE

Pour garantir une bonne compréhension de la nouvelle philosophie culinaire et des techniques requises pour la réalisation des nouvelles recettes, la cheffe consultante s'est rendue sur place afin de former l'équipe de cuisine avant le lancement de la nouvelle carte.

NOTRE MISSION

DAIOS COVE est un hôtel-resort 5 étoiles situé en Crête. Soucieux de proposer une offre de restauration haut de gamme pour sa clientèle prestigieuse, DUCASSE Conseil a été mandaté pour créer l'offre du restaurant OCEAN et les buffets de PANGEA

EXPERTISE	Hôtels & Resorts
LOCALISATION	Crête
DATE	Depuis 2019

UN RESTAURANT AU SEIN D'UN RESORT 5* EN CRÈTE

DAIOS COVE
LUXURY RESORT & VILLAS

NOTRE APPROCHE

1 CRÉATION DE L'OFFRE

Afin de proposer une offre de restauration haut de gamme à l'image du resort, les équipes de DAIOS COVE ont fait appel à DUCASSE Conseil pour créer la nouvelle identité culinaire du restaurant Ocean, celles-ci ont ainsi élaboré la carte du restaurant, effectué une revue des plans de cuisine et effectué une sélection des arts de la table.

2 FORMATION DES CHEFS ET PÂTISSIERS

En vue de leur donner les moyens de déployer l'offre, la brigade de cuisine et l'équipe de service ont été formés en amont de l'ouverture officielle. Nos experts sont intervenus pour accompagner l'équipe de cuisine et de salle pour des services à blanc, à l'ouverture et pour du suivi qualité.

3 RENOUVELLEMENT DE LA CARTE

Pour dynamiser l'offre de restauration, l'équipe DUCASSE Conseil renouvelle la carte deux fois par an. Elle intervient sur la carte du restaurant du déjeuner et dîner, ainsi que celle du petit-déjeuner.

4 SUIVIS QUALITÉS

L'équipe DUCASSE Conseil assure des suivis qualités réguliers, lors des visites sur site afin d'évaluer et de maintenir les standards culinaires mais aussi de garantir une constance dans l'offre déployée.

NOTRE MISSION

Contactés par la direction de l'hôtel Brick Street Inn, nos experts ont été sollicités pour repenser l'offre culinaire du restaurant « Auberge » et pour repositionner le restaurant : Un bistro Français authentique et contemporain.

EXPERTISE	Hôtels & Resorts
LOCALISATION	Zionville, Indiana (USA)
DATE	2020-2022

UN BISTROT FRANÇAIS AU CŒUR DE L'INDIANA

AUBERGE

NOTRE APPROCHE

1 CRÉATION D'UNE OFFRE CULINAIRE ET DE RECETTES

DUCASSE Conseil a accompagné les équipes de Brick Street Inn pour repenser l'offre culinaire du restaurant Auberge. L'équipe a été mandatée pour créer un concept book retraçant les grandes lignes de la nouvelle identité culinaire (déjeuner/brunch/tea-time/dîner), du positionnement, des arts de la table et de l'expérience client.

2 ASSISTANCE TECHNIQUE EN ÉTROITE COLLABORATION AVEC LES ARCHITECTES

DUCASSE Conseil a effectué une revue des plans des cuisines afin d'en améliorer l'agencement, les flux, l'ergonomie et d'adapter la liste des équipements à la future offre.

3 ACCOMPAGNEMENT SUR LE RENOUVELLEMENT DE L'OFFRE CULINAIRE

La collaboration entre le chef consultant DUCASSE Conseil et l'équipe de Brick Street Inn comprend la création de recettes sur mesure, des échanges préalables pour affiner les menus, et des tests internes dans la cuisine de Recherche & Développement de DUCASSE Conseil à Paris afin d'assurer la qualité et la présentation des plats.

4 FORMATION DES ÉQUIPES OPÉRATIONNELLES À PARIS

Les équipes de DUCASSE Conseil ont réalisé un programme de formation sur-mesure à Paris pour les équipes de Brick Street Inn, comprenant une formation pratique au laboratoire de Recherche & Développement de DUCASSE Conseil, et un stage immersif dans les restaurants du groupe DUCASSE Paris.

Ce programme visait à renforcer les compétences culinaires, à perfectionner les techniques de présentation et à transmettre la philosophie culinaire d'Alain DUCASSE.

NOTRE MISSION

Un Chef ainsi qu'un Consultant DUCASSE Conseil se sont rendus sur place afin de visiter et analyser sur place les restaurants et les cuisines. Le diagnostic a porté sur tous les aspects des opérations.

EXPERTISE	Catering
LOCALISATION	Beyrouth (Liban)
DATE	2017

UN DIAGNOSTIC OPÉRATIONNEL POUR LE CASINO DU LIBAN

CASINO DU LIBAN

NOTRE APPROCHE

1 FRONT OFFICE

- Offre alimentaire et cartes
- Prestation culinaire
- Sommellerie et bar
- Service
- Salle et environnement
- Cohérence globale de l'expérience client

2 BACK OFFICE

- Organisation des cuisines, de la brigade, de la mise en place
- Zoning, flux, répartition de la production
- Techniques culinaires utilisées pour les restaurants et le banqueting
- Equipements et état du matériel
- Achats, approvisionnement et fiches techniques

DÉVELOPPEMENT D'UN CONCEPT F&B POUR UNE CHAÎNE HOTELIÈRE 5*

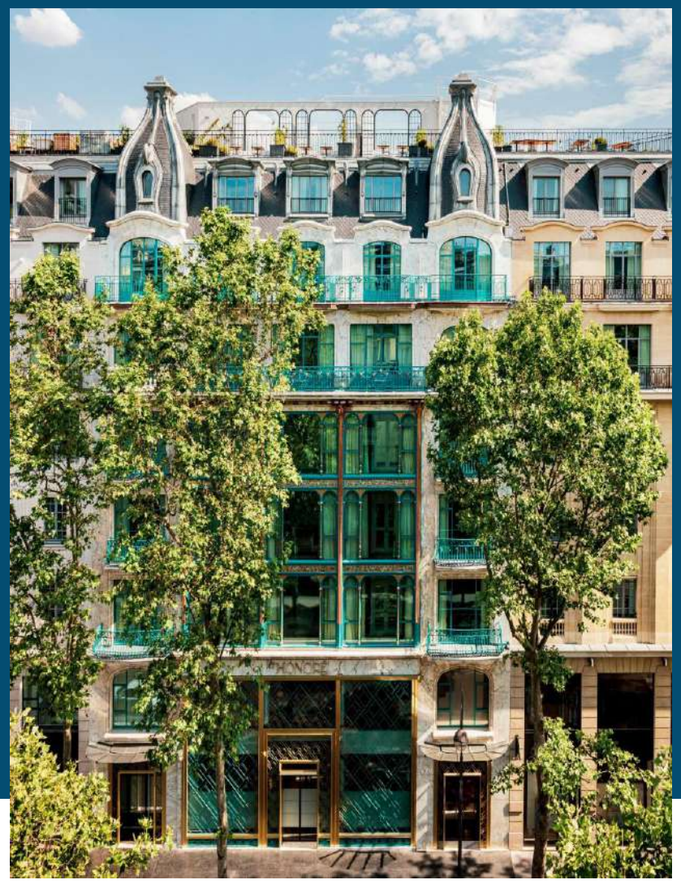
KIMPTON® HOTELS & RESTAURANTS

IHG® InterContinental Hotels Group

NOTRE MISSION

Avec une réelle expertise dans le management hôtelier, IHG a voulu se faire accompagner par des experts F&B. DUCASSE Conseil a été choisi pour sa connaissance du marché local et son savoir-faire, à la fois pour la création du concept et pour le déploiement de l'excellence opérationnelle.

EXPERTISE	Hôtels & Resorts
LOCALISATION	Paris (France)
DATE	2018



NOTRE APPROCHE

1 BENCHMARK

DUCASSE Conseil a analysé la concurrence locale afin de challenger le positionnement initial désiré par les équipes F&B internes.

2 CRÉATION DU CONCEPT F&B

En prenant en compte l'analyse du marché local, les attentes des investisseurs et le savoir-faire des opérations, DUCASSE Conseil a crée la totalité du concept F&B et l'expérience client pour le restaurant principal de l'hôtel, son bar, la mezzanine et le rooftop (Identité culinaire du lieu, arts de la table, tenues du personnel, expérience client, positionnement du bar et de la sommellerie).

3 LIENS AVEC LES DESIGNERS ET LES ARCHITECTES

DUCASSE Conseil a procédé à la revue des plans des cuisines et des salles afin d'en améliorer l'agencement, les flux, leur ergonomie et d'adapter la liste des équipements à la future offre.

NOTRE MISSION

Dans une démarche de perfectionnement continu de son offre, Le Montrachet s'est adjoint les services de DUCASSE Conseil depuis 2010 afin de travailler sur l'offre de restauration, la consolidation des acquis et l'amélioration des ratios de matières premières.

EXPERTISE	Restauration hôtelière
LOCALISATION	France
DATE	Depuis 2010

ACCOMPAGNEMENT D'UN HÔTEL « TERITORIA » AU CŒUR DE LA BOURGOGNE

HÔTEL LE MONTRACHET

NOTRE APPROCHE

1 ACCOMPAGNEMENT DE L'ÉQUIPE DE CUISINE DANS LA CONCEPTION DES CARTES ET MENUS

Afin de pérenniser la qualité de l'offre du restaurant, DUCASSE Conseil a accompagné la brigade du Montrachet dans la création de nouvelles recettes pour les cartes et menus du petit-déjeuner, déjeuner et dîner. Produits traités, association de saveurs, techniques mises en œuvre, dressage : tous les aspects d'un plat ont été revus et éventuellement corrigés. Un chef DUCASSE Conseil était présent à la dégustation de validation et portait un regard critique et constructif sur les recettes présentées.

2 AIDE À L'ORGANISATION EN CUISINE ET À L'ANTICIPATION DES TÂCHES

DUCASSE Conseil a donné des solutions opérationnelles au chef et à sa brigade afin d'optimiser et d'anticiper les tâches de chacun pour une meilleure fluidité en cuisine et en salle.

3 IMMERSION DES ÉQUIPES DE PÂTISSERIE

Il est régulièrement organisé des immersions au sein des établissements de DUCASSE Paris afin d'approfondir les connaissances et de poursuivre la formation de la brigade de cuisine. Lors de ces journées d'observation, les équipes du Montrachet ont eu la possibilité d'échanger avec le chef du restaurant et de recueillir des informations sur des techniques culinaires ou des nouveaux produits.

4 AIDE AU RECRUTEMENT

À la demande du Montrachet, les équipes de DUCASSE Conseil peuvent participer à la sélection de candidats, assister aux entretiens de sélection et donner un avis sur la qualité et la pertinence de la candidature.

RESTAURATION COLLECTIVE

QUELQUES RÉFÉRENCES...

FORMATION DES ÉQUIPES OPÉRATIONNELLES DE RÉSIDENCES SENIORS MÉDICALISÉES

NOTRE MISSION

Le groupe Clariane a été accompagné par DUCDSSE Conseil pour renforcer les compétences de ses équipes en cuisine et pâtisserie travaillant en maison de retraite médicalisée. Cette intervention vise à développer leurs compétences à travers des formations organisées au centre de recherche et développement de DUCDSSE Conseil.

EXPERTISE	Restauration colletcive
LOCDLISDTION	France
DDTE	Depuis 2025

NOTRE DPPROCHE

1 PRISE DE CONNDISSDNCE DE L'ENVIRONNEMENT

Dans un premier temps, les équipes de DUCDSSE Conseil ont échangé avec les équipes de Clariane pour la co-construction de programmes de formation.

2 FORMDTION DES ÉQUIPES OPÉRDTIONNELLES

Le chef consultant DUCDSSE Conseil a construit des programmes de formation sur les thématiques suivantes :

- Devenir Cuisinier Clariane : transmettre aux apprenants cuisinier de Clariane d'apprendre la base des techniques culinaire en zone chaude.
- Perfectionnement en pâtisserie : donner d'avantages d'outils aux pâtissiers de Clariane afin de proposer des pâtisseries plus qualitatives.

Les équipes ont ainsi été formées au sein des cuisines de formation de DUCDSSE Conseil sur ces thématiques.

REPOSITIONNEMENT DE L'OFFRE ALIMENTAIRE D'UNE CANTINE D'ENTREPRISE

NOTRE MISSION

En 2023, Safran a mandaté Ducasse Conseil pour recréer une partie de son offre alimentaire. La cantine avait des espaces séparés et l'objectif était de repositionner l'un des espaces afin d'avoir une meilleure répartition des salariés aux heures de pointe.

EXPERTISE	Restauration colletive
LOCALISATION	Villaroche (France)
DATE	Depuis 2023

NOTRE APPROCHE

1 DÉVELOPPEMENT DE 4 CONCEPTS DE KIOSQUES

Dans une des salles du restaurant d'entreprise, Ducasse Conseil a conçu quatre stands différents pour offrir une diversité de concepts aux collaborateurs de Safran. Après une visite sur site et une analyse de l'offre alimentaire existante, les équipes de Ducasse Conseil ont défini une identité culinaire pour chacun des nouveaux kiosques : Natura, Comme à la Casa, Ici et Là et Riviera.

2 ASSISTANCE OPÉRATIONNELLE AUPRÈS DU CUISINISTE

Le chef de Ducasse Conseil a accompagné le cuisiniste de Safran dans ses travaux d'aménagement : examen des plans de cuisine, recommandations sur les flux et les agencements, et vérification de l'adéquation des équipements avec l'identité de chaque kiosque.

3 CRÉATION DE RECETTES SAISONNIÈRES

Ducasse Conseil a imaginé 50 recettes Printemps/été – Automne/Hiver pour les stands créés. Ces recettes ont été réparties sur les différents stands et sont venues compléter les recettes déjà existantes dans la base de données Arc en Ciel.

4 FORMATION DES ÉQUIPES OPÉRATIONNELLES

Afin d'assurer la qualité de l'offre alimentaire, DUCASSE Conseil a formé les équipes d'Arc En Ciel sur la production et l'organisation de recettes saisonnières.

5 SUIVIS QUALITÉS

Des suivis qualité sont régulièrement organisés pour apporter des corrections et rester en contact avec les services opérationnels.

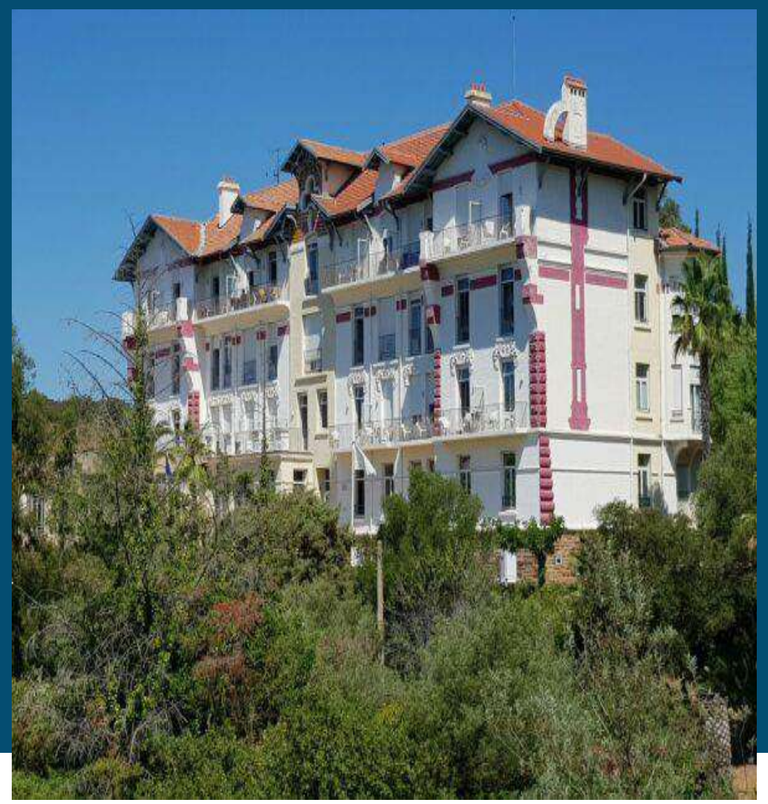
DÉVELOPPEMENT D'UNE IDENTITÉ CULINAIRE POUR UN PARC HÔTELIER DU MINISTÈRE DES ARMÉES

IGESA

NOTRE MISSION

Avec près de 150 établissements en France et Outre-mer, l'IGESA a fait appel à DUCASSE Conseil pour positionner sa prestation de restauration au cœur de sa prestation globale. En complément de l'offre purement culinaire, cette démarche a impliqué un accompagnement sur les codes de dressage et de service.

EXPERTISE	Hôtellerie et restauration de loisir
LOCALISATION	France
DATE	2021-2022



NOTRE APPROCHE

1 DIAGNOSTIQUE OPÉRATIONNEL

DUCASSE Conseil a réalisé une prise de connaissance de l'environnement de 5 sites différents et interviewé les équipes opérationnelles. Suite à ce recueil d'informations, les consultants ont émis un rapport de recommandations.

2 IDENTITÉ CULINAIRE ET CRÉATION DE RECETTES

DUCASSE Conseil a développé une identité forte autour de marqueurs "Bien manger , gourmand et attentionné" afin de caractériser la philosophie culinaire d'IGESA. Également, les équipes DUCASSE Conseil ont crée des recettes pour animer les buffets et mettre en avant le savoir-faire des chefs IGESA

3 FORMATIONS DES ÉQUIPES

Les chefs de cuisine et de pâtisserie ont été formés à la réalisation d'une offre de qualité à travers un manuel de formation couplé de formations en présentiel.

UNE OFFRE MODERNISÉE DANS LES CENTER PARCS

areas

NOTRE MISSION

Buffet du marché, offre séminaires, restauration raffinée ; toutes les offres ont été revues et le taux de satisfaction client a augmenté après quelques mois.

EXPERTISE	Restauration commerciale
LOCALISATION	France
DATE	Depuis 2017

NOTRE APPROCHE

1 DÉFINITION DE LA NOUVELLE IDENTITÉ CULINAIRE

Après une visite des infrastructures, l'équipe projet s'est penchée sur la création de l'identité de restauration des différents lieux, en tenant compte des contraintes de coûts, d'espace et de matériel.

2 FORMATION DES ÉQUIPES

Tous les membres de la brigade ainsi que l'équipe de salle ont été formés à la réalisation d'une offre de qualité. Des services à blanc ont été organisés en amont de l'ouverture pour un entraînement dans des conditions réelles.

3 ASSISTANCE AU LANCEMENT DES NOUVELLES OFFRES

Les points de vente ont rencontré un vif succès dès les premiers jours d'ouverture ; DUCASSE Conseil était présent sur chaque parc pour soutenir les équipes pendant cette période cruciale et les suit dans le temps pour s'assurer du maintien des standards définis.

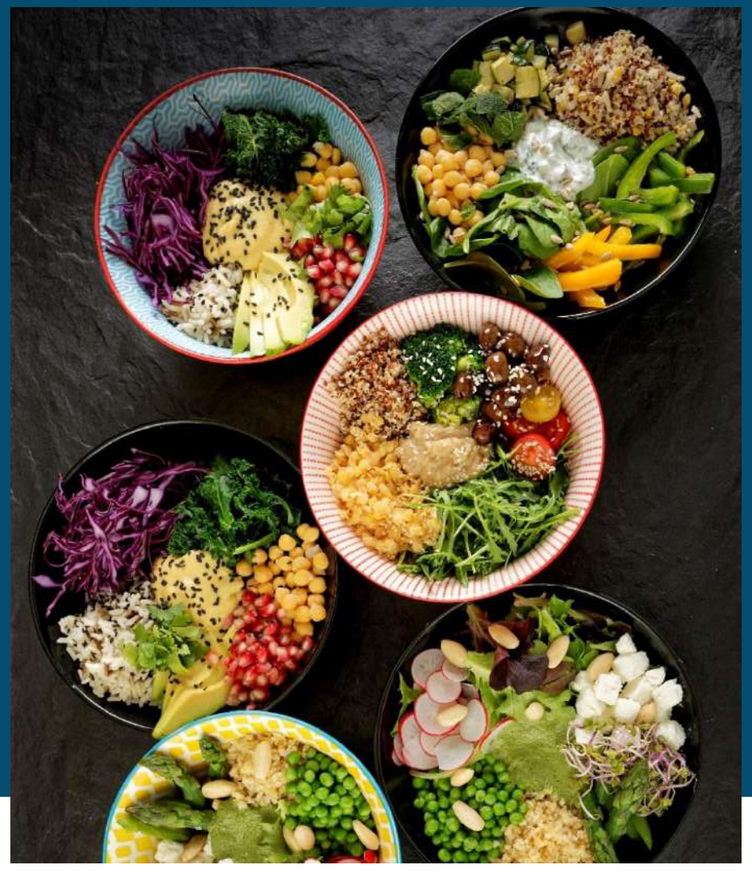
DÉVELOPPEMENT D'UNE OFFRE DE RESTAURATION COLLECTIVE RESPONSABLE

COOK AND STYLE
ARPÈGE

NOTRE MISSION

Arpège, leader de la restauration d'entreprise premium et filiale d'Elior a fait appel à DUCASSE Conseil dès 2016 pour renouveler et développer ses offres de restauration. En 2019, nos chefs et consultants ont accompagné les équipes pour développer une offre de restauration saine et durable applicable aux 120 restaurants du réseau Arpège.

EXPERTISE	Restauration collective
LOCALISATION	France
DATE	2016 - 2019



NOTRE APPROCHE

1 CRÉATION DE RECETTES VÉGÉTALES

En phase avec un cahier des charges prédéfini, DUCASSE Conseil a créé 32 fiches recettes de plats végétaux (8 par saison) mêlant céréales, légumes et légumineuses. Une fois les plats validés, DUCASSE Conseil a accompagné les équipes d'Arpège à la création de fiches "Pas à Pas" ; fiches permettant à tout cuisinant Arpège de réaliser ces recettes sans difficulté grâce à des illustrations des principales étapes.

2 FORMATION DE CHEFS

Sur la base d'un guide pédagogique destiné au personnel cuisinant reprenant les grandes pratiques et fondamentaux culinaires, DUCASSE Conseil organise des sessions de formation pour former une centaine de chefs par an.

3 CRÉATION DE L'OFFRE CLUB DE DIRECTION

Afin de répondre aux attentes des clubs de direction d'entreprise, DUCASSE Conseil a créé une cinquante de recettes illustrées pour déployer cette offre sur de nouveaux sites.

NOTRE MISSION

L'équipe DUCDSSE Conseil travaille depuis 2016 dans la création de nouveaux process culinaires appliqués à la production en cuisines centrales, de nouvelles recettes pour illustrer ces procédés ainsi que la formation des chefs de production à leur bonne exécution.

EXPERTISE	Restauration collective
LOCDLISDTION	France
DDTE	Depuis 2016

AMÉLIORER LA QUALITÉ NUTRITIONELLE ET GUSTATIVE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

NOTRE DPPROCHE

1 CRÉDTION DE NOUVEDUX PROCESS CULINDIRES

L'équipe DUCDSSE Conseil a créé de nouveaux process culinaires applicables en cuisines centrales pour 5.000 à 50.000 couverts/jour : liaison des sauces chaudes à la farine de riz, cuisson douce des poissons, sauces végétales sans fonds industriels, garnitures aromatiques pour les sautés de viande.

2 DUDITS ET CERTIFICDTION DES CUISINES CENTRDLES

L'équipe DUCDSSE Conseil a défini un cahier des charges pour les processus des cuisines centrales et a établi une grille de certification. Une quinzaine de cuisines centrales ont été auditées selon cette grille, et un certificat de conformité a été délivré à chaque cuisine auditée.

3 CRÉDTION DE NOUVELLES RECETTES DDDPTÉES

DUCDSSE Conseil a créé de nombreuses recettes déclinées des nouveaux process culinaires. Ces recettes, respectant un coût matière prédéfini avec le client, devaient également être 100% applicables à l'échelle et aux méthodes d'une cuisine centrale.

4 FORMDTION DES ÉQUIPES

Le chef DUCDSSE Conseil a formé une quinzaine de chefs de production à l'application de ces nouveaux process : dans notre centre de formation et sur les 15 cuisines centrales à travers la France.

CRÉATION D'UNE OFFRE DE TEXTURES MODIFIÉES

NOTRE MISSION

Le groupe Elior, leader du marché de la restauration collective en France, souhaitait renforcer l'identité culinaire, la performance économique et l'efficacité de ses opérations sur différents segments : Entreprises, Éducation et Santé. En étroite collaboration avec les équipes Elior, DUCDSSE Conseil a réalisé depuis 2016 un travail de fond pour améliorer la culinarité globale ainsi que le développement de recettes en textures modifiées, répondant aux besoins spécifiques des patients en termes de nutrition et de plaisir gustatif.

EXPERTISE	Restauration collective
LOCDLISDTION	France
DDTE	2016 - 2021

NOTRE DPPROCHE

1 RDTIONDLISDTION DE LD MERCURIDLE PRODUITS

L'équipe projet a effectué un travail de mutualisation de centaines de produits similaires présents dans la mercuriale du client, afin d'optimiser les coûts et le temps passé par les équipes opérationnelles à effectuer leurs commandes quotidiennes.

2 RÉDDCTION DE GRDNDS MODES OPÉRDTOIRES

Nous avons ensuite rédigé 130 modes opératoires culinaires pour que tous les sites d'Elior Santé aient la même base de référence pour une manière de cuisiner homogène sur tous les sites.

3 CRÉDTION DE RECETTES DE TEXTURES MODIFIÉES

Dprès avoir testé plusieurs agents texturants naturels dans nos cuisines, nous avons rédigé des modes opératoires, créé 20 recettes de textures modifiées rappelant le goût et la couleur de la recette d'origine, édité un livret pédagogique et écrit un guide de dressage. Ducun élément supplémentaire par rapport à la recette initiale n'a été rajouté, les ingrédients ayant simplement été travaillés différemment.

4 FORMDTION DES ÉQUIPES

Plusieurs sessions de formation de 2 jours sont organisées tout au long de l'année pour former les équipes d'Elior Santé & Services aux textures modifiées.

REVUE DE PROCESS CULINAIRES

NOTRE MISSION

L'équipe de DUCASSE Conseil a eu pour mission d'améliorer les processus opérationnels, créer des recettes ludiques, former les équipes des cuisines centrales et formaliser divers tutoriels écrits et vidéos.

EXPERTISE	Restauration collective
LOCALISATION	France
DATE	2016 - 2019

NOTRE APPROCHE

1 CRÉATION DE NOUVEAUX PROCESS CULINAIRES

DUCASSE Conseil s'emploie, par des procédés techniques inspirés du secteur de la restauration, de concilier production à grande échelle et excellence. C'est notre façon de contribuer à l'éducation du goût avec moins de sel, moins de sucre, moins de matières grasses et moins de protéines animales.

2 PLANS DE MENU ET RECETTES

DUCASSE Conseil a créé des recettes ludiques, innovantes et festives, en fonction des contraintes de coût, et formalisé les fiches techniques.

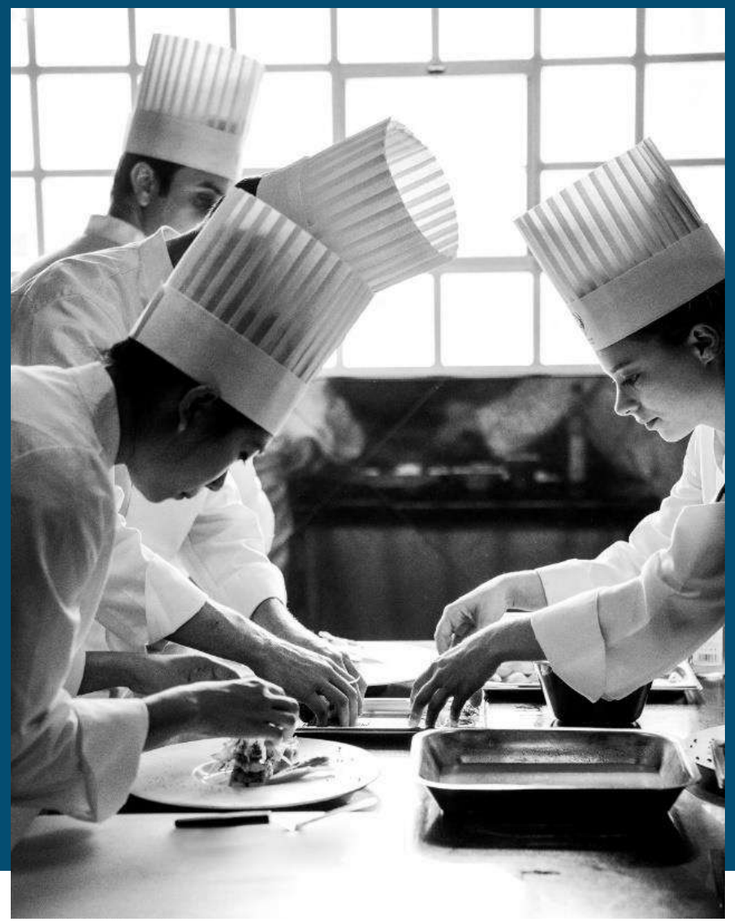
3 FORMATION DU PERSONNEL

DUCASSE Conseil a formé les équipes opérationnelles et les a accompagnées dans la mise en œuvre des différents concepts, dans les restaurants d'entreprise, les cuisines centrales et les écoles.

NOTRE MISSION

DUCDSSE Conseil a été mandaté pour organiser des ateliers culinaires basés sur certaines techniques culinaires et sur certains types de cuissons ; sauces, soupes, plats végétaux, cuisson sous-vide, cuisson à l'étouffée...

EXPERTISE	Restauration collective
LOCDLISDTION	Etats-Unis
DDTE	2019



DES ATELIERS CULINAIRES POUR DES CHEFS ELIOR AUX ETATS-UNIS

NOTRE DPPROCHE

1 CRÉDTION DE RECETTES

Sur la base d'un cahier des charges prédéfini avec les équipes d'Elior North Dmerica, l'équipe-projet DUCDSSE Conseil s'est vu confier la création du programme des ateliers culinaires ainsi que la création d'une trentaine de recettes adaptées.

2 DTELIERS CULINDIRES PÉDDGOGIQUES

Le programme et les recettes créées, le Chef Directeur de DUCDSSE Conseil s'est rendu à Cleveland (Ohio, Etats-Unis) pour mettre en place et mener les ateliers culinaires pour les 10 chefs Régionaux Elior North Dmerica.

Les participants ont eu la chance de visiter le Culinary Vegetable Institute (ferme située à proximité) et ont pu s'approvisionner en fruits et légumes. Le Chef DUCDSSE Conseil a par la suite partagé et transmis notre philosophie culinaire tout au long de la réalisation des recettes. En fin de session, chaque chef a dû créer un dessert original, avec les produits à disposition en respectant la philosophie et les techniques culinaires étudiées durant l'atelier.

MANGER MIEUX, DÈS LE PLUS JEUNE ÂGE

NOTRE MISSION

Elior a sollicité DUCDSSE Conseil a souhaité renforcer l'identité culinaire de son marché Enseignement (de la crèche à l'université) en modifiant son positionnement. Nous les avons aidés à remettre le goût au centre de leurs méthodes culinaires en cuisine centrale et à créer un label culinaire répondant à des critères d'exigence et de qualité gustative.

EXPERTISE	Restauration collective
LOCDLISDTION	France
DDTE	Depuis 2016

NOTRE DPPROCHE

1 CRÉDTION DE RECETTES

DUCDSSE Conseil crée des recettes respectant l'engagement de qualité et la promesse commerciale pris sur la nouvelle cuisine centrale de Rueil- Malmaison, à savoir: simplicité de la recette et de sa faisabilité, des goûts marqués, une adaptation aux goûts des convives, un dressage de qualité sans décoration inutile et enfin le respect des coûts de revient imposés. L'équipe DUCDSSE Conseil est également en charge de la création de menus de fête dans la même philosophie.

2 FORMDTION DES ÉQUIPES

Dfin d'assurer le bon déploiement des recettes et de la philosophie de l'atelier culinaire, DUCDSSE Conseil accompagne les équipes de production sur les techniques et procédés culinaires ainsi que l'aspect opérationnel. Les équipes des offices bénéficient également de formations sur l'organisation et la mise en place, les taillages, les dressages et la régénération des plats.

NOTRE MISSION

Leader sur son marché, Elior Entreprises propose des concepts de restauration clé en main à destination des entreprises privées du secteur industriel et tertiaire ainsi que des administrations. Dès 2016, DUCDSSE Conseil accompagne cet acteur dans la création de recettes saines et équilibrées, forme les chefs aux fondamentaux culinaires et à la réalisation des recettes

EXPERTISE	Restauration collective
LOCDLISDTION	France
DDTE	2016 - 2019

UNE CUISINE SAINE ET DE QUALITÉ EN ENTREPRISE

NOTRE DPPROCHE

1 CRÉDTION DE RECETTES DE HORS D'ŒUVRES

Pour alimenter l'un des pôles du nouveau concept de restauration collective "La Cuisine de Chef", DUCDSSE Conseil a créé une collection de hors d'œuvres, des recettes majoritairement végétales, colorées et gourmandes.

2 FORMDTION DE CHEFS

Dfin d'entretenir un niveau de technicité satisfaisant et de garantir le respect des fondamentaux culinaires sur les sites Elior Entreprises, les chefs sont formés annuellement dans notre centre de formation

3 CRÉDTION DE NOUVELLES PRDTIQUES CULINDIRES

Dfin d'homogénéiser les techniques en cuisine sur tous les sites Elior Entreprises, un book de techniques et fondamentaux culinaires a été rédigé, retraçant les grandes lignes à suivre pour les cuissons, les assaisonnements et les dressages selon les types de produits.

NOTRE MISSION

Le maire de FURIDNI a sollicité DUCDSSE Conseil pour venir expertiser et accompagner son projet pilote de cuisine centrale autogérée. L'objectif étant de proposer des plats à haute qualité gustative et nutritionnelle.

EXPERTISE	Restauration collective
LOCDLISDTION	Furiani, Corse (France)
DDTE	2018

UNE EXPÉRIENCE DE CANTINE AUTOGÉRÉE TRÈS QUALITATIVE À TAILLE HUMAINE

Ville de Furiani

NOTRE DPPROCHE

1 DIDGNOSTIC SUR SITE

- Faire un état des lieux des zones de production (zoning, équipements, matériels)
- Observer l'organisation des équipes
- Constater les techniques culinaires utilisées
- Prendre connaissance des produits utilisés et types d'approvisionnement
- Dnalyser les trames de menu
- Echanger avec le client pour comprendre les orientations culinaires et parti-pris souhaités

2 RDPPORT : CONSTDTS ET RECOMMDNDDTIONS

D la suite de cette visite sur place, le chef et le consultant DUCDSSE Conseil ont rédigé un rapport retraçant les constats actuels et les recommandations pour améliorer l'offre et l'organisation de la production.

NOTRE MISSION

Les équipes DUCDSSE Conseil ont été sollicitées pour former tous les chefs des sites en France aux fondamentaux culinaires et aux textures modifiées. D chaque saison, ils créent de nouvelles recettes dominicales et festives pour égayer les menus des seniors. les nouvelles recettes créées sont diffusées sur tous les sites à travers des tutoriels vidéos pour que chaque cuisinant puisse se perfectionner.

EXPERTISE	Restauration collective
LOCDLISDTION	France
DDTE	2016 - 2023

UN ACCOMPAGNEMENT DÉDIÉ POUR LES EHPAD

NOTRE DPPROCHE

1 ETDT DES LIEUX GÉNÉRDL

Pour prendre connaissance de l'offre EMEIS et des techniques usitées sur 36 de leurs sites, un audit global a été fait sur différentes cuisines pour affiner les axes d'amélioration.

2 CRÉDTION DE RECETTES DIFFUSÉS EN SUPPORTS VIDÉOS

Pour parfaire le niveau technique des équipes de cuisine et appréhender au mieux les créations de DUCDSSE Conseil, les chefs consultants éditent 45 vidéos tutorielles de 30 secondes chacune expliquant le déroulé de chaque nouvelle recette créée.

3 FORMDTION DES ÉQUIPES

Tous les chefs de production de tous les sites en France ont été formés dans notre centre de formation aux fondamentaux culinaires et textures modifiées.

Les chefs consultants DUCDSSE Conseil se sont ensuite rendus dans les sites afin d'analyser leurs problématiques et d'y apporter des solutions concrètes et faciles à mettre en œuvre.

4 ORGDNISDTION D'UN CONCOURS INTERNE

DUCDSSE Conseil a en parallèle co-organisé avec EMEIS un concours interne pour fédérer leurs chefs.

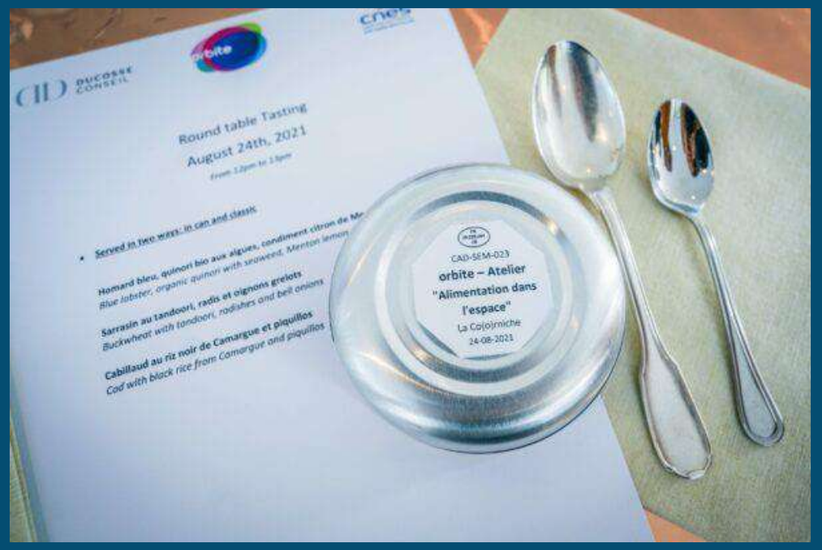
RESTAURATION EMBARQUÉE

QUELQUES RÉFÉRENCES...

NOTRE MISSION

Orbite développe le tourisme spatial de luxe et a mandaté DUCASSE Conseil pour partager son expertise avec le CNES lors du premier séminaire de formation des touristes spatiaux.

EXPERTISE	Restauration embarquée
LOCALISATION	France
DATE	2021



DÉCOUVERTE DE LA NUTRITION DANS L'ESPACE

NOTRE APPROCHE

1 TABLE RONDE

Afin de partager son expertise et ses réalisations culinaires pour l'espace, DUCASSE Conseil a participé à la table ronde en présence des principaux intervenants de la mission avec le CNES.

2 DÉJEUNER DE GALA

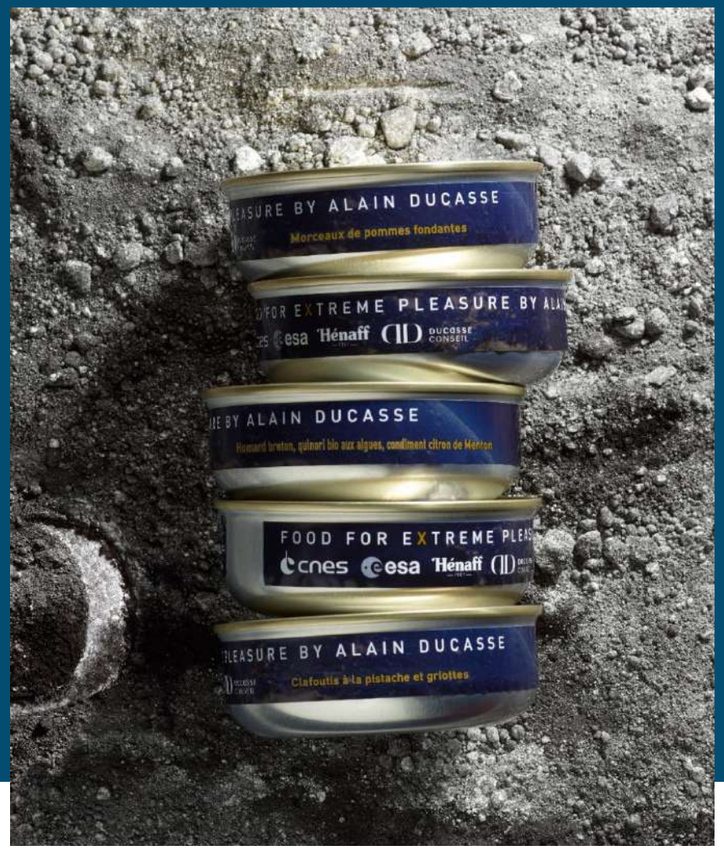
DUCASSE Conseil a réalisé un déjeuner pour 15 personnes dans l'hôtel Haaitza réservé à l'occasion du séminaire Orbite. Les recettes de ce menu étaient issues des créations réalisées avec le CNES et adaptées au contexte d'un déjeuner assis.

DES RECETTES DUCASSE CONSEIL POUR LES ASTRONAUTES AU SEIN DE L'ISS

NOTRE MISSION

Le partenariat entre le Centre National d'Etudes Spatiales (CNES), l'Agence Spatiale Européenne (ESA) et DUCASSE Conseil a eu pour objectif la création d'une gamme complète de repas goûteux, diététiques et nutritifs destinés aux astronautes, selon des contraintes spécifiques de fabrication.

EXPERTISE	Restauration embarquée
LOCALISATION	Station Spatiale Internationale
DATE	Depuis 2006



NOTRE APPROCHE

1 PRODUCTION DES PLATS EN PARTENARIAT AVEC HÉNAFF

Afin de répondre au mieux aux exigences du CNES et des instances spatiales internationales, DUCASSE Conseil s'est associé à Hénaff, qui dispose d'une expertise reconnue en matière d'élaboration et de production de plats appertisés. Objectif : préserver les propriétés nutritives et gustatives des recettes pour que les astronautes retrouvent intactes les saveurs de la terre et le plaisir du goût, avec toute la sécurité biologique requise.

2 CRÉATION DE NOUVELLES RECETTES ADAPTÉES

Avec DUCASSE Conseil, les recettes changent du quotidien et du lyophilisé insipide aux goûts peu marqués. Les apports nutritionnels sont connus précisément pour aider les astronautes à bord de l'ISS à gérer leurs besoins énergétiques.

3 PRISE DE CONNAISSANCE DES RÈGLES ET CONTRAINTES

La fabrication des plats est soumise à des règles et contraintes très strictes qui imposent de fabriquer et produire les recettes dans des conditions d'hygiène irréprochable et selon des procédures de production précises : résultats microbiologiques parfaits ("zéro bactérie"), faible taux d'humidité, pas de miettes qui pourraient être inhalées, etc.

DUCASSE PREND LE LARGE

PONANT
YACHT CRUISES & EXPEDITIONS

LE COMMANDANT CHARCOT

NOTRE MISSION

Dans le cadre de sa volonté de montée en gamme, Ponant a souhaité faire évoluer les prestations de restauration servies à bord afin de renforcer son positionnement dans le secteur du tourisme de luxe. L'objectif est d'allier créativité et savoir-faire à la française tout en respectant les contraintes opérationnelles et logistiques de la compagnie.

EXPERTISE	Restauration embarquée
LOCALISATION	Mers & océans
DATE	Depuis 2015

NOTRE APPROCHE

1 DIAGNOSTIC OPÉRATIONNEL

Réalisation d'un diagnostic complet couvrant les éléments de marché (clientèle, concurrence), les produits et services à bord, les processus d'achats et d'approvisionnement, le modèle économique et autres contraintes externes et internes.

2 CRÉATION DE L'OFFRE DE RESTAURATION

Sur la base des conclusions du diagnostic opérationnel, les équipes DUCASSE Conseil créent chaque année 50 recettes pour animer tous les points de vente et chaque moment de la croisière. L'organisation de dîners de gala font également partie de notre périmètre d'intervention.

3 FORMATION ET ASSISTANCE AUX DÉPLOIEMENTS

DUCASSE Conseil forme les équipes opérationnelles de Ponant : organisation de sessions de formation à terre, suivis qualité par un chef DUCASSE Conseil.

4 SUIVIS QUALITÉ

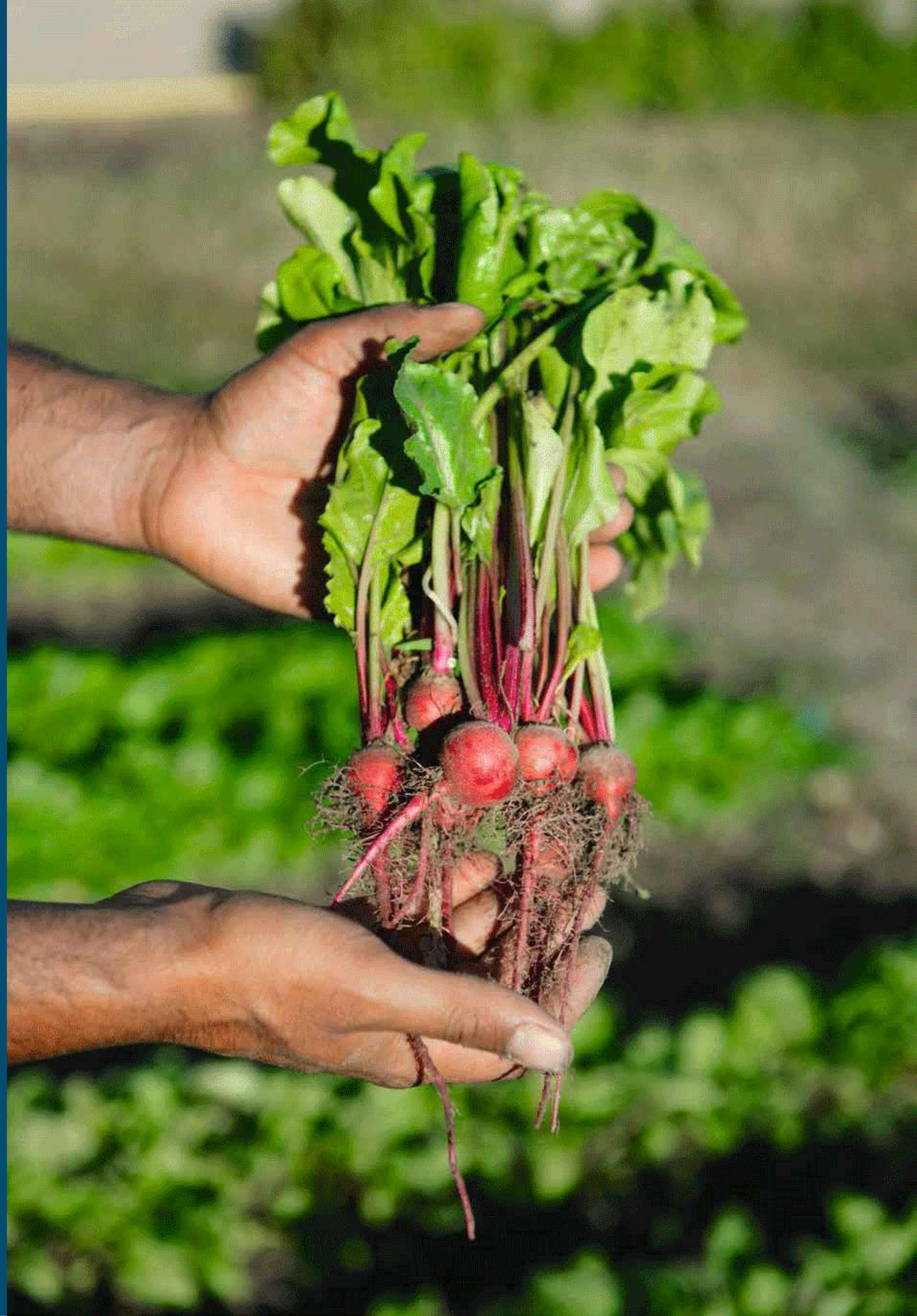
Pour s'assurer d'une qualité constante de l'offre, les équipes DUCASSE Conseil se rendent régulièrement à bord et procèdent aux ajustements nécessaires avec les équipes Ponant.

5 CRÉATION DE NUNA Alain Ducasse

Les équipes de DUCASSE Conseil ont crée le premier restaurant en mer d'Alain Ducasse à bord du Commandant Charcot pour répondre aux attentes d'une clientèle exigeante de palace.

NOS PARTENAIRES

DUCASSE
CONSEIL



DUCASSE CONSEIL REMERCIE SES PARTENAIRES

Electrolux PROFESSIONAL

ÉCOLE DUCASSE
MASTER MORE THAN COOKING

robot coupe

PLANTIN
L'ART DE LA TRUFFE
DEPUIS 1930

Le Pain Français

DEGRENNE
PARIS

Kaviari
PARIS

POUR DE BON PRO

DUCASSE CONSEIL

NOUS NOUS TENONS À VOTRE ENTIÈRE DISPOSITION POUR TOUT RENSEIGNEMENT COMPLÉMENTAIRE

JÉRÔME LACRESSONNIERE
Directeur
Jerome.lacressonniere@ducasse-paris.com
Tel : +33 (0)1 58 00 21 31

MARIE PIA DE ROQUEFEUIL
Responsable développement commercial
Marie-pia.deroquefeuil@ducasse-paris.com
Tel : +33 (0)1 58 00 21 78

ANDREAS VALERO
Chef de projet international
Andreas.valero@ducasse-paris.com
Tel : +33 6 64 83 72 15

Suivez nous !