

JOURNÉE INTERNATIONALE
DES DROITS DES FEMMES

MEET MY
Mama



S'ASSOCIENT POUR LANÇER SUR TOUT LE MOIS DE MARS
UN PARCOURS D'EMPOWERMENT FÉMININ POUR OSER LA GASTRONOMIE

Vers les étoiles!



Communiqué de presse – Mars 2024

CONTACTS PRESSE - FOOD FOR THOUGHT PR

ALEXANDRA TEYSSIER D'ORFEUIL ALEXANDRA.TDO@AGENCEFOODFORTHUGHT.COM 0608025308

HAYAT R'GHIF-BASSOUL HAYAT.RGB@AGENCEFOODFORTHUGHT.COM 0783675163

MEET MY
Mama



90% des chefs sont des hommes ... CHANGEONS LA DONNE !

À l'occasion de la journée internationale des droits des femmes, Fauchon L'Hôtel Paris & Meet My Mama allient leur univers et leurs expertises pour accompagner et faire rayonner une nouvelle vague de cheffes en les encourageant à OSER !

A travers ce programme d'empowerment féminin axé sur la gastronomie, Fauchon L'Hôtel Paris et Meet My Mama souhaitent :

- **CRÉER DES DÉCLICS**
- **INSPIRER**
- **DÉVELOPPER ET ENTRETENIR LE RÉSEAU**
- **FAIRE RAYONNER**

Et ainsi faire émerger plus de femmes dans l'univers de la gastronomie.

Fauchon L'Hôtel Paris et Meet My Mama, proposent un programme d'empowerment féminin axé sur la gastronomie et destiné aux femmes cheffes (notamment les Mamas), non pas lors d'une journée, mais tout au long du mois de mars.

Ces rendez-vous prendront la forme de tables rondes hebdomadaires, se déroulant chaque lundi du mois de mars au sein du Jardin des Thés de Fauchon L'Hôtel Paris, de 16h à 18h, animés par des chef.fes étoilé.es et des personnalités influentes dans le domaine de la gastronomie.



Dans le cadre d'un jeu-concours organisé sur les réseaux sociaux de Fauchon L'Hôtel Paris et de Meet My Mama, 10 femmes auront l'opportunité privilégiée d'assister à trois sessions inspirantes de ce programme ainsi qu'à la grande cérémonie de clôture.

À l'issue de ces rencontres, les Mamas participantes à ce programme auront l'opportunité de mettre en avant le fruit de leur réflexion et de leur travail à travers la création d'un plat gastronomique, présenté lors d'une soirée spéciale devant un jury composé des Chef.fes animant les trois tables rondes. Ce dernier aura pour mission de choisir entre 1 et 3 Mamas chacun à parrainer/marrainer, en se basant sur leurs affinités avec les plats dégustés. Ce parrainage/marrainage fournira aux Mamas un soutien précieux pour les accompagner dans la poursuite de leur parcours entrepreneurial.

MEET MY
Mama



3 MASTERCLASSES INSPIRATIONS

Durant 2 heures au cours de 3 sessions de talks, au Jardin des Thés de Fauchon L'Hôtel Paris suivi d'un cocktail networking :



1. OSER LA CRÉATIVITÉ

Comment mettre sa créativité au service de l'excellence ?

Georgiana Viou - Cheffe du restaurant ROUGE une étoile MICHELIN, Sébastien Monceaux - Chef exécutif de FAUCHON Paris et Cédric Metz - Cheffe R&D Meet My Mama et ex-cheffe Frichti nous dévoileront les secrets derrière leurs créations, leurs éléments d'inspiration et le travail nécessaire pour aboutir à un met haut de gamme et reflet de leur signature culinaire.

Lundi 4 mars de 16h à 18h.



2. OSER SAISIR & CRÉER LES OPPORTUNITÉS

Quelles étapes marquantes et compétences clés permettent d'atteindre le niveau de chef.fes étoilés ?

Mory Sacko - Chef du restaurant MoSuké, une étoile MICHELIN, Julia Sedefdjian - Cheffe du Restaurant Baieta une étoile MICHELIN, plus jeune cheffe étoilée de France et Rebecca Lockwood - Mama alumni, Ex-cheffe du restaurant l'Agapé, Top Chef Brésil, Cheffe des restaurants Sinny & Okko nous raconteront les étapes déterminantes de leurs parcours, les opportunités qu'ils ont su saisir, les moments d'audace dont ils ont su faire preuve, ainsi que leurs conseils pour atteindre l'excellence.

Lundi 11 mars de 16h à 18h



3. OSER COMMUNIQUER & METTRE EN AVANT SA CUISINE

Comment raconter sa cuisine et mettre en avant sa singularité ?

Nicolas Paciello – Chef pâtissier de sa maison CinqSens Paris, finaliste Meilleur Ouvrier de France
Sarika Sor – quart de final Top Chef saison 14, gagnante objectif Top Chef 2023, Cheffe nomade (consultante gastronomique, pop-up, résidences et private dinner)
Sandra Salmandjee - consultante, auteure, chroniqueuse TV, et Megan Arnaud - Ex-attachée de presse dans les agences Woki Toki et Pascale Venot, lance son agence Fauve, nous partageront leurs conseils pratiques pour créer une image de marque qui reflète le prestige, la singularité et l'exclusivité de votre cuisine.

Lundi 18 mars de 16h à 18h

MEET MY
Mama



UNE CÉRÉMONIE DE CLÔTURE EXCEPTIONNELLE

Pour clôturer ce mois inspirant, une cérémonie sera organisée le lundi 25 mars lors d'une soirée exclusive autour de l'empowerment féminin dans l'univers de la gastronomie par **Fauchon L'Hôtel Paris** et **Meet My Mama**. Au cours de cet événement, les Mamas participantes au programme présenteront devant un jury composé des Chef.fes animant les trois tables rondes leurs réalisations, fruit d'un travail réfléchi mené en parallèle des sessions tables rondes. À l'issue des délibérations, les jurés auront l'opportunité de parrainer/marrainer plusieurs Mamas de leur choix, les accompagnant ainsi dans les prochaines étapes de leurs parcours entrepreneuriaux.



LA COLLABORATION FAUCHON L'HÔTEL PARIS & MEET MY MAMA

La collaboration entre **Fauchon L'Hôtel Paris** et **Meet My Mama** unit une passion commune pour la gastronomie avec des engagements forts envers les femmes. Récompensé par la distinction "Best Hotels For Women" dans la catégorie "Five Stars & Luxury" du label SHe Travel Club, Fauchon L'Hôtel Paris répond aux attentes de sa clientèle féminine et de ses collaboratrices. De son côté, Meet My Mama qui a entre autres été honoré du Grand Prix Eugénie Brazier, révèle les talents culinaires de femmes du monde entier pour les accompagner dans leurs projets entrepreneuriaux. Ensemble, ils incarnent la promesse de régaler les sens, en faisant rayonner les femmes dans l'univers de la gastronomie.

MEET MY MAMA

Association, traiteur engagé et école de formation, Meet My Mama donne le pouvoir aux Mamas du monde entier de vivre de leur passion pour la cuisine. Encore trop de femmes passionnées de cuisine et talentueuses, qui rêvent de devenir Cheffe, rencontrent aujourd'hui de nombreux obstacles. Les 3 fondateurs, Donia, Loubna et Youssef se sont fixés une mission : révéler le talent culinaire des Mamas du monde entier pour leur permettre de vivre de leur passion et ainsi rendre la société plus inclusive, durable et responsable. Meet My Mama offre ainsi aux femmes cheffes une vitrine exceptionnelle à leur talent et à leur passion, permettant ainsi à leur cuisine de rayonner auprès d'un large public. Avec une gamme diversifiée de prestations telles que des buffets déjeunatoires, des cocktails ou encore des formats assis, Meet My Mama a su séduire une clientèle prestigieuse telles que Chanel, Courrègue ou encore Louis Vuitton et Edmond de Rothschild. En collaborant avec Meet My Mama, les femmes chefs peuvent non seulement partager leur cuisine authentique et raffinée, mais aussi inspirer une nouvelle génération de femmes. www.meetmymama.com

A PROPOS DE FAUCHON L'HÔTEL PARIS

Fauchon L'Hôtel Paris, membre de The Leading Hotels of the World ayant ouvert en Septembre 2018, est un véritable écrin parisien pour les hédonistes à la recherche d'une expérience sensorielle haute en gourmandise, dont le mot d'ordre est « (se) faire plaisir ». Situé sur la légendaire Place de la Madeleine dans le huitième arrondissement de Paris, cet hôtel gourmet et expérientiel, festif et décomplexé de 33 chambres et 21 suites se distingue par son esprit glamour, labellisé SHe Travel car plébiscité par la clientèle féminine parcourant les hôtels de la planète et son art de vivre à la française. Chaque chambre et suite est dotée d'un meuble exclusif, icône de la gourmandise, signé du designer Sacha Lakic et édité par la Maison Roche-Boobis : le GOURMET BAR qui régale les sens de chaque client avec une sélection salée et sucrée personnalisée. Le Grand Café Fauchon, restaurant de l'hôtel doté d'une terrasse de 200m² avec une vue imprenable sur l'Église de la Madeleine, offre le meilleur de la gastronomie française en service continu du petit-déjeuner au dîner en passant par les incontournables "GLAM' HOURS", l'apéritif façon FAUCHON. Profitez d'un moment d'exception au Beauty Spa : entrez dans l'univers GLAM d'un espace exclusivement dédié à l'éveil des sens. Récompensé par les Readers' Choice Awards 2023 de Condé Nast Traveler, Fauchon L'Hôtel Paris reçoit la 12^{ème} meilleure place dans la catégorie Hôtels « Europe France Paris ». Pour plus d'informations, visitez le site www.hotel-fauchon-paris.fr