



PRESSEMITTEILUNG

GUIDE MICHELIN

Frankfurt, 5. März 2025

## **„Oui, Cheffes!“ Guide MICHELIN startet Podcast über inspirierende Frauen in der Gastronomie**

Mit dem Podcast „Oui, Cheffes!“ hebt der Guide MICHELIN talentierte Frauen aus Gastronomie und Gastgewerbe hervor und stärkt ihre Sichtbarkeit in der Branche. Der Podcast bietet in fünf Folgen fünf inspirierenden Frauen eine Plattform, ihre Erfahrungen, ihr Fachwissen und ihre Ambitionen zu teilen. „Wir sind uns unserer Verantwortung bewusst, den Wandel in der Branche voranzutreiben. Mit dem Podcast rücken wir weibliche Talente in Gastronomie und Gastgewerbe stärker ins Rampenlicht. Damit wollen wir die nächsten Generationen inspirieren, neue Karrierewege fördern und die Geschlechterstereotypen hinterfragen, die in dieser Branche nach wie vor präsent sind“, so Gwendal Poullennec, Internationaler Direktor des Guide MICHELIN.

### **Starkes Engagement für Vielfalt**

Seit seiner Gründung zeichnet der Guide MICHELIN anhand von Exzellenz-Kriterien die besten Restaurants und Hotels der Welt aus. Mit mehr als sechs Millionen Follower\*innen in den sozialen Netzwerken und 70 Millionen Besucher\*innen seiner Website hat sich der Guide MICHELIN zu einem der wichtigsten Sprachrohre der Branche entwickelt.

Seit jeher hat der Guide MICHELIN die Berufswelt in der Gastronomie maßgeblich geprägt. Genau das ist auch das Ziel von „Oui, Cheffes!“. Der Podcast, der erstmal nur auf Französisch erscheint, fördert neue Denkweisen, gibt Frauen in der Gastronomie und im Gastgewerbe eine Plattform und präsentiert inspirierende Lebenswege sowie außergewöhnliche Karrieren. Ob Chefköchinnen, Konditorinnen, Sommeliers, Front-of-House-Profis oder Geschäftsführerinnen: Die bemerkenswerten Interviewpartnerinnen erzählen von ihren Erfahrungen, Erfolgen und Herausforderungen. Als echte Führungspersönlichkeiten und Vorbilder prägen sie die Zukunft des Gastgewerbes.

### **Fesselnde Begegnungen**

Jede der 10- bis 15-minütigen Episoden bietet exklusive Einblicke in die Karriere einer Expertin und ihre Vision der Branche. Die erste Staffel umfasst fünf Episoden mit bedeutenden Persönlichkeiten der Branche:

- Anne-Sophie Pic (Maison Pic, Valence): Die einzige weibliche Köchin in Frankreich, die ein Restaurant mit drei Michelin Sternen führt. Sie ist eine der einflussreichsten Persönlichkeiten der Spitzengastronomie weltweit
- Nadia Sammut (Auberge La Fenière): Eine Köchin und Unternehmerin, die sich für eine integrative und nachhaltige Gastronomie einsetzt
- Blanche Loiseau (Restaurant Bernard Loiseau): Leiterin der Entwicklungsabteilung der Bernard Loiseau Gruppe
- Georgiana Viou (Rouge, Nîmes): Eine Selfmade-Köchin mit multikulturellen Einflüssen
- Sarah Benahmed (La Table du Lausanne Palace): Außergewöhnliche Front-of-House-Managerin und zweifache Trägerin des Guide MICHELIN Service Award.



## GUIDE MICHELIN

---

### In Kürze:

- Der Titel des Podcast ist „Oui, Cheffes!“
- Verfügbar seit dem 14. Februar 2025
- Jeden zweiten Freitag folgen neue Episoden.
- Zu hören auf Spotify, Apple Podcasts, Deezer, Amazon Music, Castbox und auf der Website des Guide MICHELIN
- Sprache: Französisch

Weitere News und Bildmaterial finden Sie auf [www.michelin.com](http://www.michelin.com)

### Über Michelin

Michelin hat den Anspruch, die Mobilität seiner Kunden nachhaltig zu verbessern und einer der weltweit führenden Hersteller von Verbundwerkstoffen zu werden. Als Pionier bei der Entwicklung von technischen Materialien und mit mehr als 130 Jahren Erfahrung ist die Michelin Gruppe in einer exzellenten Position, um einen entscheidenden Beitrag zum Fortschritt und einer nachhaltigeren Welt zu schaffen.

Basierend auf seinem Know-how bei Polymer-Verbundwerkstoffen entwickelt Michelin Innovationen für hochwertige Reifen und Komponenten in unterschiedlichen Anwendungsbereichen wie Mobilität, Bauwesen, Luftfahrt, emissionsarme Energien oder Gesundheitswesen. Mit weiteren Angeboten ermöglicht Michelin seinen Kunden einzigartige Reiseerlebnisse.

Das Unternehmen mit Hauptsitz im französischen Clermont-Ferrand beschäftigt weltweit 129.800 Mitarbeiter\*innen, davon 6.000 in der Forschung und Entwicklung. Michelin betreibt 86 Werke für die Reifenherstellung und 45 Produktionsstätten für Hightech-Materialien. ([www.michelin.com](http://www.michelin.com))

## **ANSPRECHPARTNERIN**

### **Alexandra Beck-Berge**

Head of Public Relations Michelin Europe North

**+49 (0) 152 238 82462**

**[alexandra.beck-berge@michelin.com](mailto:alexandra.beck-berge@michelin.com)**

---

[news.michelin.de](http://news.michelin.de)

The Squire 17, Am Flughafen, 60549 Frankfurt