

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

“Mesdames
Osez...
Oser !”



27 OCTOBRE 2025



LES INSCRIPTIONS SONT OUVERTES pour la 8ème édition de La Cuillère d'Or !

Les candidatures sont ouvertes pour les Trophées Cuisine et Pâtisserie de La Cuillère d'Or dont les finales se tiendront **le 9 Novembre 2026** à FERRANDI Paris.

L'objectif de La Cuillère d'Or est de faire connaître les talents culinaires de toutes les femmes et de susciter des vocations. Ouverte en 2026 aux professionnelles, La Cuillère d'Or est un véritable tremplin pour celles qui osent oser.

C'est l'ambition de ces concours fondés en 2010 par Marie SAUCEBOURREAU.

Pourquoi La Cuillère d'Or ? : Tout simplement pour sortir les femmes de leur rôle de "seconde-main" et les mettre sur le devant de la scène de la gastronomie. Elles, qui assurent depuis la nuit des temps la subsistance de leurs familles, méritent amplement d'être mises en lumière et d'avoir l'espace pour laisser s'exprimer leurs talents. Aujourd'hui encore, une femme, aussi brillante et ambitieuse soit-elle, aura beaucoup plus de mal qu'un homme à se faire un nom dans la haute gastronomie... Et si certaines ont réussi à se faire une place dans ce milieu, elles restent malgré tout une minorité. Les femmes cuisinent et pâtissent; des domaines dans lesquels elles excellent. Mais La Cuillère d'Or n'est qu'un petit coup de pied dans la fourmilière, Même si les mentalités changent, aujourd'hui encore, force est de constater que si certaines ont réussi à se faire une place dans le monde de la gastronomie..., celui-ci encore se conjugue principalement au masculin. Pourtant, ne dit-on pas que « Dans chaque homme sommeille une femme » ?



Le Thème 2026 de La Cuillère d'Or :

Chaque candidate aura 3h00 pour réaliser une entrée et un plat (pour le trophée cuisine) et un dessert à l'assiette (pour le trophée pâtisserie) dressés sur 7 assiettes identiques sur le Thème : **"INFINIMENT MER"**

Le comité d'organisation attend de la part des candidates créativité et respect de la saisonnalité. Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 31 janvier 2026, la remise des dossiers complets devra s'effectuer au plus tard le 31 mars 2026 (cachet de la poste faisant foi).

PRÉSIDENT DU JURY TROPHÉE CUISINE



CONCOURS
GASTRONOMIQUE
100 % FÉMININ

la Cuillère
d'Or

Pierre Caillet :

Un des Meilleurs Ouvriers de France – Chef Propriétaire de la Maison Caillet –
Le Bec au Cauchois* à Valmont (76)

Attiré par les métiers manuels, notamment le travail du bois et le Compagnonnage, Pierre Caillet envisageait d'être menuisier. L'obligation de travailler les plastiques ou l'aluminium le décide à changer de voie, et choisir la cuisine. Cette passion pour les produits naturels est également un hommage à sa mère, qu'il a toujours aimé aider aux fourneaux. Après le Lycée Hôtelier du Touquet puis les stages ode cette période de formation, il multiplie les rencontres et les concours une fois son BTS en poche. Ses collaborations avec des chefs réputés tels Jean-Paul Jeunet et Romuald Fassenet accompagnent les distinctions et les victoires. Homme pressé ? Non, passionné, volontaire et doué. Après un séjour en Irlande pour maîtriser la langue de Shakespeare, il rentre en France et retrouve sa Normandie natale. Le temps est venu de s'installer et de créer Le Bec au Cauchois, une vieille auberge où le chantier de réhabilitation est titanesque. La reconnaissance de ses pairs et la consécration viendra en 2011 par l'obtention du titre l'Un des Meilleurs Ouvriers de France. Suivi, un an plus tard, d'une étoile au guide Michelin. Aujourd'hui, la Maison Caillet est un haut-lieu de la gastronomie normande, avec son potager attenant qui permet une cuisine « de la nature à l'assiette » et des créations surprenantes. Il obtient l'étoile verte du Guide Michelin en 2020.



PRÉSIDENTE DU JURY TROPHÉE PÂTISSERIE

Noémie Honiat :

Pâtissière passionnée et championne de France du dessert, Toque d'Or

Dès l'adolescence, Noémie se passionne pour la cuisine. Elle intègre le lycée hôtelier Paul-Augier à Nice, où elle obtient un Bac technologique Hôtellerie, suivi d'un BTS option B (Arts culinaires et service de la table) et d'une mention complémentaire Cuisinier en dessert de restaurant. Elle effectue ses stages dans des établissements prestigieux tels que l'Hôtel du Cap-Eden-Roc à Antibes et le Grand Hôtel de Saint-Jean-Cap-Ferrat.

Pétillante et passionnée, elle participe à la saison 3 et à la saison 5 de Top Chef. Son passage dans Top Chef lui a permis de prouver qu'elle était bien plus qu'une pâtissière : une cheffe accomplie, capable de rivaliser avec les plus grands.

Noémie continue de partager sa passion à travers diverses interventions médiatiques. En 2018, elle apparaît en tant que jurée dans l'émission Le Meilleur Pâtissier et, en 2019, elle anime le programme Netflix C'est du gâteau! Depuis 2023, elle est jurée de l'émission La Meilleure Boulangerie de France sur M6. Installée avec son mari Quentin Bourdy, ils proposent tous deux une cuisine du terroir, authentique avec des bons produits locaux en les sublimant dans une cuisine gourmande et respectueuse des saisons.



Compétitrice dans l'âme, Noémie Honiat participe à de nombreux concours tels que : le Bocuse d'Or France, Le Trophées Jacques Rouard en Belgique et la Toque d'Or qu'elle remporte, mais aussi La Cuillère d'Or en 2016 où elle se place sur le podium à la 2ème place. Ce n'est peut être pas un hasard si elle accepte la présidence du jury du trophée Pâtisserie de La Cuillère d'Or 2026,



PRÉSIDENTE D'HONNEUR DES CONCOURS 2026

Danièle Crost

Chef Propriétaire du Castor Gourmand à Crémieu (38)

C'est à quarante kilomètres de Lyon, dans la cité médiévale de Crémieu, que l'enseigne forgée du Castor Gourmand se détache de la bâtisse avenante du XVII^e siècle. Tout est sourire ici. La cheffe Danielle orchestre en cuisine. Corinne, à ses côtés depuis le début de l'aventure, encadre l'équipe en salle.

L'apprentissage démarre à 15 ans, auprès de l'un des «apôtres de Monsieur Paul», Gérard Antonin qui formera de nombreux MOF. Il lui donne une ligne de conduite, comment respecter le produit et le valoriser dans des choses simples. «Je ne voulais pas louper le geste, à m'en endormir de fatigue».

A seize ans, elle remplace au pied levé l'un des commis d'Alain Chapel. S'ensuit un parcours précieux auprès de chefs, tous étoilés (Le Chabichou, L'Oustau de Baumanière, Le Saint-James à Londres, Les Belles-Rives). «Je voulais tout de suite le top». Cheffe à l'Hôtel Matignon, elle vise toujours la créativité dans l'excellence et envisage tous les possibles. «Pour être créatif, il faut acquérir beaucoup de techniques et maîtriser».

A vingt-neuf ans, Danielle CROST décide de s'installer et ouvre en 1995 le Castor Gourmand* avec Corinne. Elle reçoit de la Chambre de Commerce, le prix du meilleur restaurant.

Digne transmission héritée de ces Mères lyonnaises, Danielle Crost se définit comme « une aubergiste passionnée » et privilégie au sein de son établissement l'accueil et la qualité dans l'assiette. Sa cuisine est « authentique et épurée » : elle met un mot d'ordre à respecter la saisonnalité des produits et change sa carte tous les trois mois.

En 2014, elle s'est vue décerner **les insignes de Chevalier de l'Ordre national du Mérite**.

Fidèle de La Cuillère d'Or, elle en devient Vice-Présidente en 2017.



www.lacuilleredor.com