



Information Presse - Novembre 2024

Et les lauréates sont? 7ème édition La Cuillère d'Or

A l'issue de deux journées de compétitions, les lauréates de la 7ème édition de La Cuillère d'Or fondée en 2010 par Marie SAUCE-BOURREAU, sont enfin dévoilées :



Les Trophées Cuisine et Pâtisserie de La Cuillère d'Or se sont tenus le 6 novembre 2024 à la Chocolate Academy France, siège historique de la marque Cacao Barry pour le Trophée Pâtisserie et le 7 novembre 2024 sur le Salon Equiphôtel à Paris Porte de Versailles pour le Trophée Cuisine.

La remise des prix des trophées s'est tenue sur le salon EQUIPHOTEL le 7 novembre 2024 à 17h30.

L'objectif de ces concours est de faire connaître les talents culinaires de toutes les femmes et de susciter des vocations.

Ouverts aux professionnelles et aux amatrices primées dans chaque catégorie, La Cuillère d'Or est un véritable tremplin pour celles qui osent oser.

Podium Trophée Cuisine catégorie Professionnelles :

1. Sandrine LERICHE - Sodexo Prestige - France
2. Larissa RAJAONARIVRELO - Auto Entrepreneur - Ile de la réunion
3. Andriana EFSTRATIOU - Four Seasons Hôtel - Limassol - Chypre

Prix Spécial Cohésion attribué à : Dragana Cvejic de Ferrandi Paris

Podium Trophée Cuisine catégorie Amatrices :

1. Milena PECHO de Paris (75)
2. Béatrice BERGER TURPIN de AURIAC SUR VENDILLE (31)
3. Martine DESFAUDAIS de ST AUDIN SUR GAILLON (27)

Prix Spécial Cohésion attribué à : Betty Guillo et Emy Freyd

Podium Trophée Pâtisserie catégorie Professionnelles :

1. Tinh TRAN - Brasserie les haras - Strasbourg
2. Hélène MAO - Hotel The Westing Paris Vendome - Paris
3. Emilie GONIN - Pâtisserie Chocolaterie Lac - La Trinité

Podium Trophée Pâtisserie catégorie Amatrices :

1. Magali ESPOSITO - de Greasque (13)
2. Célia PETIT - de Rosporden (29)
3. Marie FERRAGU de Nantes (44)



Rappel des Thèmes 2024 La Cuillère d'Or :

Chaque candidate avait 2h30 pour réaliser un plat ou un dessert à l'assiette dressés sur 8 assiettes identiques sur les thèmes :

- Trophée Pâtisserie : "Nous ne sommes pas des tartes"
- Trophée Cuisine : "Nous ne sommes pas des quiches"

Jury 2024 :



Présidente du Trophée Pâtisserie : Nina Metayer

Présidente du Trophée Cuisine : Ghislaine Arabian

Président d'Honneur des Trophées : Christophe Raoux - MOF - Royal Champagne *****

Jury Trophée Pâtisserie

- Matthieu GODEFROY – Cacao Barry
- Danielle CROST – Le Castor Gourmand – Crémieu
- Laurent DUCHENE – MOF Laurent Duchêne
- Jeanne LECOURT – Hôtel St James Paris 16 – Relais & Châteaux
- Philippe URRACA – MOF
- Frédéric JAUNAUT – MOF
- Emilie GERARDI – Restaurant David Toutain **
- Ken THOMAS – Monte Carlo SBM
- Frédéric Wagon – Marché International de Rungis
- Julia SEDEFDIAN – Restaurant Baieta *



Jury Trophée Cuisine :

- Pierre CAILLET – MOF – Maison Caillet*
- Christophe HATON – MOF – Haton-nous
- Stéphane COLLET – MOF
- Frédéric SIMONIN – MOF – Frédéric Simonin*
- Stéphane CARBONE – restaurants Stéphane Carbone et L'Espérance
- Sylvie GRUCKER – Le Pressoir de Bacchus
- Virginie LEGRAND - Communic'Passion
- Claire SARMADI – MOF
- Julien DEYRAT – Ambassade Cabinet Conseil
- Gilles MOINEAU – Pdt D'honneur Union Compagnonnique
- Virginie BASSELOT – MOF – Le Negresco
- Flora MIKULA – Cheffe
- Marie-Jo GERMON – Cheffe Cuisinier de la République
- Thierry CHARRIER – Ministère de l'Europe et des Affaires Étrangères
- Claire SARMADI – MOF
- Olivia DE SUZA – Cheffe – Togo
- Christian TETEDOIE – MOF – restaurant Tetedoie *
- Odile MATTEI – Journaliste
- Stéphane GUENAUD – Un des Argentiers du Palais de L'Elysée





EXPRIMEZ VOTRE
VRAIE NATURE™

À propos de Cacao Barry®



Cacao Barry®, une marque française leader international du chocolat et du cacao pour les professionnels, avec une histoire de 180 ans d'innovations, de protection de la biodiversité du fruit du cacao et de promotion du développement durable, œuvre main dans la main avec les planteurs et les artisans de la pâtisserie et de la chocolaterie pour l'épanouissement de chacun.

Forte de son héritage de la pâtisserie française depuis 1842, Cacao Barry propose une grande variété de chocolats fins dont les fruits et les fèves de cacao sont soigneusement sélectionnés dans des plantations d'exceptions de l'Amérique Latine, d'Afrique et d'Asie.

La raison d'être de Cacao Barry est de soutenir les chef.fes pour qu'ils puissent aller plus loin, les inspirer et leur apporter de nouvelles perspectives afin qu'ils/elles puissent exprimer pleinement leur talent.

Le soutien aux chef.fes se fait aussi par l'entremise de son influent réseau d'ambassadeurs et de ses 27 centres Chocolate Academy™ dans le monde.

Grâce à son engagement envers la filière cacao et ses ambitieux objectifs du programme Thriving Nature, Cacao Barry vise à assurer une croissance durable du secteur du chocolat par le biais d'un mouvement qui inclut les producteurs de cacao, la société civile, l'industrie, les gouvernements et les professionnels du chocolat soutenant le programme Cocoa Horizons. Elle a déjà atteint son objectif en 2020 : que 100 % de ses fèves proviennent de sources durables. Cacao Barry est aussi la première et seule marque de chocolat pour professionnels à être certifiée BEE FRIENDLY pour ses produits à base d'amandes. Toute sa gamme de fruits secs est aussi issue de développement durable, renforçant sa position de leadership pour un présent et un avenir respectueux de la nature.

Cacao Barry® est l'une des deux marques fondatrices du Groupe Barry Callebaut.



CHOCOLATE ACADEMY

À propos de La Chocolate Academy™ Paris

La Chocolate Academy™ Paris, dont l'expertise se fonde étroitement sur le savoir-faire de Cacao Barry®, accompagne les professionnels dans le développement de leur passion et leur créativité. Elle est menée d'une main experte depuis plus de 30 ans par le Chef Philippe Bertrand (M.O.F. Chocolatier - Confiseur). Rénovée entièrement, la Chocolate Academy™ permettra dès 2024 de répondre aux besoins des artisans comme des industriels en proposant des solutions adaptées à leur quotidien de fabrication. Dans ses nouveaux locaux de 800 m² la Chocolate Academy™ propose une salle de démonstration de 50 personnes entièrement équipée audio et vidéo afin de pouvoir partager en présentiel mais aussi en livestream. Le laboratoire de formation de 170 m² arbore des équipements-machines que les clients utilisent et fournit tous les outils nécessaires pour faire prospérer l'activité des professionnels grâce aux produits des marques du groupe Barry Callebaut, et répondre ainsi aux contraintes de production. Avec sa vue imprenable sur le parc du site historique de la marque Cacao Barry®, la Chocolate Academy™ promet aux chefs - débutants ou experts - une immersion dans la passion du chocolat.



À propos d'EQUIPHOTEL :



EquipHotel est le salon international de référence pour les professionnels du secteur de l'hospitality. Tous les deux ans, il accompagne les professionnels dans la gestion au quotidien de leurs établissements et le développement de leurs nouveaux projets.

Hôteliers, investisseurs, dirigeants de résidences de tourisme, de résidentiel géré, chefs, restaurateurs, architectes, designers, décorateurs... découvrez les dernières innovations en foodservice, design, wellness, services et technologie auprès de plus de 1,200 fournisseurs français et internationaux, rencontrez les experts, suivez les tendances du secteur et profitez des retours d'expériences de vos confrères.

Le tout rythmé par des conférences, ateliers, masterclass, concours, et autres espaces expérientiels scénographiés. Du sur-mesure pour dessiner, aujourd'hui, les contours de l'hôtellerie, de la restauration et du savoir-recevoir de demain.

www.equiphotel.com

3-7 novembre 2024, Porte de Versailles, Paris.

Nos Partenaires :

Marché International de RUNGIS - Les Rabelaisiennes - Chefs President Professionnel - Diversey - Bragard - Cacao Barry - Chocolate Academy - Degrenne - Bridor - Matfer Bourgeat - Mora - Equiphotel - Ferrandi Paris - Pernod Ricard France - Ambassade Cabinet Conseil



www.lacuilleredor.com

Page Facebook de La Cuillère d'Or : www.facebook.com/cuilleredor16