



Information Presse - Septembre 2023

Appel à concours 7ème édition 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 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 se tiendra 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. C'est l'ambition de ces concours fondés en 2010 par Marie SAUCE-BOURREAU.

Le Thème 2024 La Cuillère d'Or : Chaque candidate aura 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"
- ♦ Le comité d'organisation attend de la part des candidates créativité et respect de la saisonnalité.

Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 31 décembre 2023, la remise des dossiers complets devra s'effectuer au plus tard le 25 février 2024 (cachet de la poste faisant foi).

Informations et règlements disponibles sur le site officiel : www.lacuilleredor.com, ou sur simple demande par mail : sauce.marie@gmail.com

Présidente du Trophée Cuisine 2024 :

Ghislaine ARABIAN

D'origine belge, Ghislaine Arabian est née à Croix, près de Roubaix, et a passé son enfance dans le Nord. C'est une spécialiste des cuisines flamande et française. Elle tire parti de chacune de ces influences dans ses recettes. Dès la fin des années 1970, elle officie à Lille dans l'établissement crée avec son époux : "Le restaurant", place Sébastopol. De 1992 à 1998, elle officie au Pavillon Ledoyen et demeure la seule femme à cette période à avoir obtenu deux étoiles au Guide Michelin. En 1994, elle reçoit le Trophée des femmes en or. En 2007, elle reprend le restaurant Les Petites Sorcières, dans le 14e arrondissement de Paris. De 2010 à 2014, elle fait partie du jury de l'émission télévisée Top Chef diffusée sur M6.



Présidente du Trophée Pâtisserie 2024 :



Nina METAYER, Cheffe pâtissière

Issued'une famille qui lui a transmis le goût des bonnes choses, c'est après une année d'échange scolaire au Mexique que Nina Métayer décide de se former à la boulangerie et la viennoiserie, avec déjà l'idée de partager ce savoir-faire français à l'international.

Après son apprentissage à La Rochelle, diplôme en poche, elle poursuit son itinérance en Australie, exerce son métier à Melbourne avant de découvrir la pâtisserie de restaurant. De retour en France et de plus en plus attirée par les arts sucrés, c'est à Paris que la jeune femme poursuit sa formation à l'École Ferrandi avant de débiter sa carrière dans les palaces parisiens.

Au Meurice, sous la direction de Yannick Alléno, elle rejoint la brigade de Camille Lesecq. Nommée cheffe pâtissière de l'hôtel***** Le Raphaël, elle gère cinq points de vente dont la carte sucrée du restaurant gastronomique et crée son premier dessert signature, L'île flottante exotique remarqué par la presse comme la troisième meilleure découverte sucrée de l'année.



Elle rejoint ensuite Jean-François Piège qui lui confie la création de la carte des desserts de son nouvel établissement parisien, Le Grand Restaurant, lequel obtiendra 2 étoiles au Guide Michelin six mois après son ouverture. Sollicitée par le groupe franco-russe Café Pouchkine, elle développe en tant que Chef créations sucrées une gamme destinée à l'international de la Chine à la Russie, en passant par la France et le Qatar et signe les emblématiques collections Pavlova, Matriochka et César.

Hôtellerie de luxe, restaurant étoilé, pâtisserie boutique et boulangerie ont forgé une insatiable curiosité du goût comme vecteur d'émotion. La cheffe commence à dispenser des Masterclass dans le monde entier. Elle intègre les jurys de concours prestigieux comme le Bocuse d'Or ou les World Chocolate Masters et participe à différentes émissions de télévision.

En 2019, elle ressent l'envie d'entreprendre, en France et à l'international. Depuis elle a ouvert trois établissements à Londres, le 1931 café en collaboration avec Jaeger Lecoultré à Paris, Chaoyi Buer à Shanghai et signe la carte de plusieurs établissements partout dans le monde. Artisan de cœur, elle développe son entreprise de services avec l'idée d'excellence, écologie et engagement sociétal sont économiquement viables, et la base du monde de demain. En 2020, Délicatissérie une pâtisserie 100% digitale ouvre ses portes, puis s'installe en 2021 au Printemps du goût à Paris 9e et en 2022 aux Halles Biltoki d'Issy-les-Moulineaux.

Elle met aujourd'hui son savoir-faire en haute pâtisserie et en développement d'affaires au service des professionnels, aussi bien dans le cadre de missions de conseil que de prestations de conception, création, événementiel et R&D. Son ouvrage La Délicate Pâtisserie édité par les Éditions La Martinière est sorti le 7 octobre 2021, un ouvrage de pâtisserie pour partager recettes, astuces, photos et vidéos accessibles en ligne.

Enfin la création en 2021 de Délicatissérie, sa première boutique parisienne sera un projet de longue date, à la convergence de ses métiers, son époque et en cohérence avec ses valeurs. En ouvrant une pâtisserie haut de gamme 100% digitalisée, elle trace une nouvelle voie tout en affirmant son engagement en faveur d'une démarche globale de développement durable.

Distinctions :

Chef Pâtissier de l'Année 2016 (Le Chef, vote professionnel)

Chef Pâtissier de l'Année 2017 (Gault & Millau, France)

"Eclaireur" (Vanity Fair)

Chef Pâtissier de l'année 2018 (GQ, Russie)

Personnalité N°1 de la gastronomie française 2018 (Atabula, Cat. - de 30 ans)

Président d'Honneur des Trophées :



**Christophe RAOUX -
Un des Meilleurs Ouvriers de France
Groupe Paul Bocuse**

Christophe Raoux est un chef français originaire de la Roche-sur-Yon en Vendée. Dès son plus jeune âge, il développe un goût prononcé pour la cuisine lors des grandes tablées familiales où étaient servis des plats authentiques - foie gras ou encore civet de lièvre préparé par sa grand-mère. Animé par ce goût pour la cuisine, il décide de poursuivre sa passion et de suivre une formation culinaire en obtenant un CAP au lycée hôtelier Edouard-Branly, puis en continuant son apprentissage au restaurant étoilé L'Ecritoire en Eure-et-Loir. Son parcours professionnel débute au Château de Divonne, où il côtoie des chefs tels que Guy Martin et Michel de Matteis.

Après son service militaire, il fait ses débuts au Ritz en tant que commis, travaillant aux côtés de grands noms de la cuisine tels que Guy Legay, Michel Roth et Jean-François Girardin.

Par la suite, Christophe Raoux rejoint le restaurant Marcel d'Alain Ducasse, puis intègre les équipes de Lenôtre. En 2006, il accède au poste de Chef Exécutif du Groupe Alain Ducasse, où il participe activement aux ouvertures d'établissements prestigieux, dont les cuisines du Dorchester à Londres. En quête de nouveaux défis, Christophe Raoux se lance dans la compétition pour devenir Meilleur Ouvrier de France et décroche ce prestigieux titre en 2015. Suite à cette réussite, il prend en charge les cuisines de l'Intercontinental Paris jusqu'en 2016, cherchant à prouver son talent indépendamment tout en continuant à évoluer.

L'année suivante, il se voit confier les cuisines du Peninsula, où il brille en obtenant une étoile au Guide Michelin pour le restaurant l'Oiseau Blanc en 2020. Cependant il décide de relever un nouveau défi en rejoignant les Écoles Alain Ducasse Paris en tant que formateur Chef Exécutif, où il partage son savoir-faire et accompagne les nouvelles générations de chefs. En 2020, Christophe Raoux s'envole vers de nouveaux horizons en devenant Chef Exécutif du M3-group à Genève, en Suisse, où il contribue à créer des lieux élégants et festifs avec une cuisine raffinée.

Puis, en Février 2023, l'aventure culinaire du Chef prend un nouveau tournant en rejoignant les prestigieuses Maisons Bocuse au poste de Premier Chef Exécutif. Son ambition est de préserver les valeurs de Monsieur Paul tout en y apportant une touche de modernité, continuant ainsi à écrire son histoire dans le milieu de la gastronomie française. Toujours animé par une soif de connaissance et de partage, Christophe Raoux est un chef inspirant, doté d'une riche expérience et d'un talent culinaire incontestable, qui continue à marquer son empreinte dans le monde de la haute cuisine. Sa participation remarquée dans l'émission "Top Chef" en mars dernier témoigne de son désir de faire rayonner sa passion et son expertise auprès du grand public.





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 170m² 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 - Lactalis Food Service - Diversey - Bragard - Cacao Barry - Chocolate Academy - Degrenne - Bridor - Matfer Bourgeat - Mora - Equiphotel - Ferrandi -