

CONCOURS
GASTRONOMIQUE
100 % FÉMININ

la Cuillère
d'Or

DOSSIER DE PRESSE

COMPETITIONS
GASTRONOMIQUES
100% FÉMININES

CONCOURS
GASTRONOMIQUE
100 % FÉMININ

la Cuillère
d'Or



7ÈME
EDITION
6 & 7
NOVEMBRE
2024

CONTACTS

MARIE SAUCE-BOURREAU
+33 (0) 6 43 17 95 56
SAUCE.MARIE@GMAIL.COM

WWW.LACUILLEREDOR.COM

La Cuillère d'Or ce n'est ni sexiste, ni Féministe... mais uniquement 100% Féminin

CONCOURS
GASTRONOMIQUE
100 % FÉMININ

la Cuillère
d'Or

La Cuillère d'Or, ce sont de prestigieux concours où s'affrontent des amatrices passionnées et des professionnelles primées dans chaque catégorie, et qui a pour but premier de mettre les femmes à l'honneur., de promouvoir leur talent, leur créativité, leur savoir-faire et leur sensibilité qui leur est propre. Car on le sait bien, même si les femmes sont moins nombreuses que les hommes dans ces métiers, beaucoup de grands Chefs réputés se sont inspirés des recettes de leurs mères ou leurs grand mères. Il est vrai également, qu'au foyer, et ce depuis la nuit des temps, la cuisine est majoritairement occupée par les femmes, car oui, elles ont nourries des générations entières, et méritent d'être mises dans la lumière. .

En 2008, l'idée arrive à l'esprit de la Présidente Fondatrice... et c'est en 2010 qu'a lieu en France, la toute première édition de la Cuillère d'Or, reconnue maintenant par les professionnels en France et à l'International.

C'est un véritable tremplin pour les femmes, pour les pousser à oser s'exprimer, oser relever des défis, et nous l'espérons passer par la suite d'autres concours mixtes de haut niveau.

Au delà des trophées nous accompagnons ces dames au quotidien dans leur parcours de vie professionnelle par le biais de rencontres, d'écoute, et d'actions.

La Cuillère d'Or se développe à l'international. C'est tout d'abord le Pérou, qui a accueilli en 2018 la toute première sélection de la Cuillère d'Or à l'étranger.

Puis, en 2019 et 2020 c'est au tour de la Chine, des USA de l'Espagne et bien entendu de la France (berceau de la Cuillère d'Or), pour des sélections nationales avant la grande finale mondiale !



“Mesdames
Osez...
Oser !”

LA CUILLÈRE D'OR C'EST QUOI



Trophée Cuisine
Trophée Pâtisserie

Pourquoi de tels concours ?

Finales

6 Novembre 2024 : Trophée
Pâtisserie Chocolate Academy
Cacao Barry

7 Novembre 2024 : Trophée
Cuisine

Salon Equiphotel

Paris Expo Portes de Versailles
Cérémonie de Remise des Prix
et Gala de Clôture

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 » ?



6 NOV.24 : TROPHÉE PÂTISSERIE

CACAO BARRY, partenaire historique de La Cuillère d'OR accueillera dans ses nouveaux locaux fraîchement ouvert la finale du Trophée Pâtisserie de la Cuillère d'Or.

Cacao Barry, l'une des marques fondatrices du Groupe Barry Callebaut, leader mondial de chocolat et de produits à base de cacao de haute qualité, a inauguré début juillet 2024 son nouveau siège mondial. Situé sur la rive droite de la Seine, à 40 kilomètres de Paris, ce nouveau siège reflète l'engagement continu de Cacao Barry® envers l'innovation, l'excellence des saveurs, la durabilité et le soutien des chefs du monde entier.



EXPRIMEZ VOTRE
VRAIE NATURE™



CHOCOLATE ACADEMY

Adresse :
5 Boulevard Jules Michelet, 78250
(Hardricourt) Meulan, France



RAPPEL DU THÈME TROPHÉE PÂTISSERIE

Chaque candidate dispose de 2h30 pour réaliser un dessert identique dressés sur assiettes pour 8 personnes, sur le thème « **Nous ne sommes pas des tartes** ». Ce dessert doit être le plus créatif possible et doit être composé au minimum de 3 produits de la gamme de notre partenaire BARRY CALLEBAUT, à choisir parmi la liste ci-dessous ainsi que d'un produit mystère qui sera fourni sur place le jour des épreuves



Composition du Panier fourni par l'organisation

Chocolats de couverture noir :

Chocolat de couverture noir Equateur 76% Cacao Barry®
Chocolat de couverture noir Saint-Domingue 70% Cacao Barry®
Chocolat de couverture noir Tanzanie 75% Cacao Barry®
Chocolat de couverture noir Mexique 66% Cacao Barry®
Chocolat de couverture noir Inaya™ 65% Cacao Barry®
Chocolat de couverture noir Ocoa™ 70% Cacao Barry®

Chocolats de couverture lait :

Chocolat de couverture lait Alunga™ 41% Cacao Barry® Chocolat de couverture lait Ghana 40% Cacao Barry® Chocolat de couverture noir Papouasie 35% Cacao Barry®

Chocolats blancs :

Chocolat blanc Zéphyr™ 4% Cacao Barry®
Chocolat Zéphyr™ Caramel 35% Cacao Barry®

Pralinés :

Praliné Amandes/Noisettes 50% Cacao Barry®
Praliné Pistaches 70% Cacao Barry®

Poudres de Cacao :

Poudre de Cacao Extra Brute Cacao Barry®
Poudre de Cacao Plein Arôme Cacao Barry®
Poudre de Cacao Décor Cacao Cacao Barry®
Poudre de Cacao Noir Intense Cacao Barry®
Poudre de Cacao Légère 1% Cacao Barry®
Poudre de Cacao Nature Fruitée Cacao Barry®

Décorations :

Micro-copeaux Mona Lisa® (noir, lait, blanc, caramel) Treillis en chocolat noir Mona Lisa®
Crispearls Mona Lisa® (noir, lait, blanc, caramel, ruby) Autres décorations saisonnière surprises selon nouveautés

En Outre l'organisation fournira à chaque candidate :

Farine de blé T55 : 1kg • Sucre Semoule : 1 kg • Beurre doux : 1kg • Lait 1/2 écrémé : 1l • Crème liquide UHT : 1l • Crème épaisse : 500grs • Œufs : 12 pièces

JURY TROPHÉE PÂTISSERIE

Présidente du Jury : **Nina Metayer**

Président d'honneur 2024 : **Christophe Raoux - MOF**

Jury Technique

- Commissaire du Concours :
Philippe Bertrand - MOF
- Laurent Duchêne - MOF
- Jeanne Lecourt
- Myriam Sabet

Jury Dégustation

- Philippe Urraca - MOF
- Frédéric Jaunault - MOF
- Emilie Girardi
- Ken Thomas
- Frédérique Wagon (Rungis)
- Julia Sedefdjian
- Christophe Raoux - Pdt d'Honneur des Trophées 2024
- Nina Métayer - Présidente du Jury 2024



6 NOV.24 : DÉROULÉ TROPHÉE PÂTISSERIE

CONCOURS
GASTRONOMIQUE
100 % FÉMININ

la Cuillère
d'Or

06h00	Arrivée du Comité d'Organisation - Vérification des Paniers
06H30	Arrivée des Candidates du Trophée Amatrices
07H00	Briefing Mise en Tenue
	Arrivée du Jury Technique
	Accueil café et viennoiserie (Bridor)
	Tirage au Sort des Postes de Travail
07h45	Installation des Postes
08h15	Marché Cacao Barry
08h45	Début de L'épreuve Amatrices
08h45	Candidate 1
08h55	Candidate 2
09h05	Candidate 3
09h15	Candidate 4
09h25	Candidate 5
09h35	Candidate 6
09h45	Candidate 7
09h55	Candidate 8
10h15	Arrivée du Jury Dégustation
	Briefing Mise en Tenue
	Photos

11h15	Envoi 1
11h25	Envoi 2
11h35	Envoi 3
11h45	Envoi 4
11h55	Envoi 5
12h05	Envoi 6
12h15	Envoi 7
12h25	Envoi 8
12h30	Fin de l'épreuve Amatrices
	Nettoyage des Postes
de 12h30 à 13h30/14h00	Machon Dej pour Candidates/Jury et Organisation en alternance
11h30	Arrivée des Candidates Professionnelles
	Briefing Mise en Tenue
12h15	Marché Cacao Barry
12h45	Installation des Postes
14h00	Début de l'épreuve
14h00	Candidate 1
14h10	Candidate 2
14h20	Candidate 3
14h30	Candidate 4
14h40	Candidate 5
14h50	Candidate 6

15h00	Candidate 7
15h10	Candidate 8
16h15	Installation du Jury Dégustation
16h40	Envoi 1
16h50	Envoi 2
17h00	Envoi 3
17h10	Envoi 4
17h20	Envoi 5
17h30	Envoi 6
17h40	Envoi 7
17h50	Envoi 8
18h00	Fin de l'épreuve
	Délibération Jury
18h30	Petit Pot de cloture "Chocolaté"





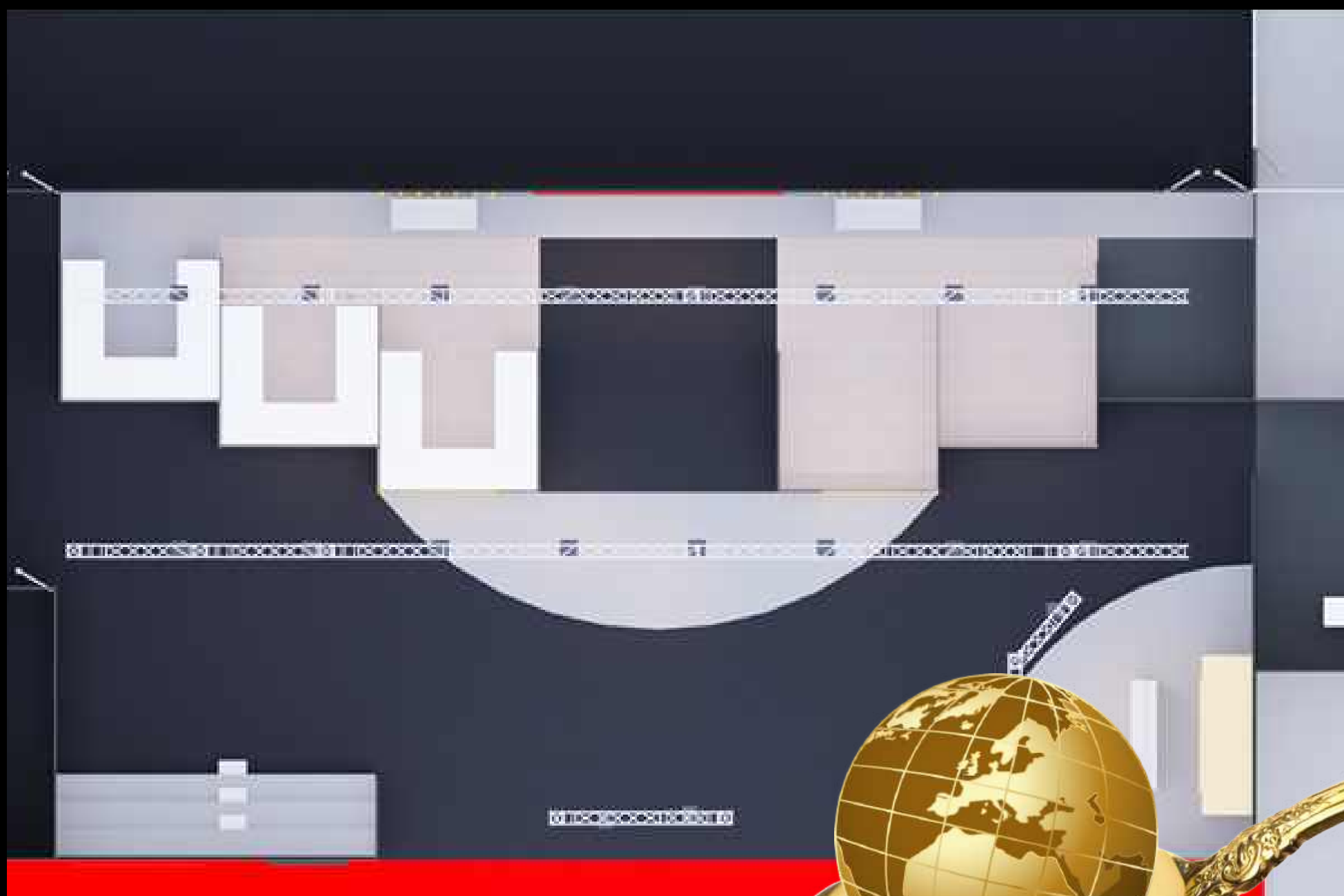
7 NOV.24 : DÉROULÉ TROPHÉE CUISINE



C'est sur le salon Equiphotel à Paris Expo Porte de Versailles que se tiendra le Trophée Cuisine 2024

Suivie de la remise des Prix à 17h00 des 2 Trophées

Adresse :
1, Place de la Porte de Versailles
75015 Paris
HALL 4 - Espace Scène ouverte



RAPPEL DU THÈME TROPHÉE CUISINE

Chaque candidate dispose de 2h30 pour réaliser un plat identique dressés sur assiettes pour 8 personnes, sur le thème « **Nous ne sommes pas des quiches** »- Ce plat doit être créatif, et doit être composé de Légumes et produits frais issus de la production française et de saison au moment de la finale – Les fonds de tarte doivent être réalisés sur place.

Composition du Panier fourni par l'organisation par candidate

- Farine de blé T55 : 1kg
- Sucre Semoule : 200 grs
- Sel fin, Sel gros, Poivre Blanc Moulu, Poivres en Grains
- Beurre doux : 1kg
- Lait 1/2 écrémé : 1l
- Crème liquide UHT : 1l
- Crème épaisse : 500grs
- Œufs : 12 pièces
- Lardons salés : 200grs
- Comté : 200grs
- Poireaux : 3 pièces
- Pommes de terre : 200grs
- Oignons jaunes : 4 pièces
- Carottes : 2 pièces
- Ail : 1 tête
- Échalotes : 4 pièces

JURY TROPHÉE CUISINE

Présidente du Jury : Ghislaine Arabian

Président d'honneur 2024 : Christophe Raoux – MOF

Jury Technique

- Pierre Caillet – MOF
- Christophe Haton – MOF
- Stéphane Collet – MOF
- Frédéric Simonin – MOF
- Stéphane Carbone
- Sylvie Grucker
- Virginie Legrand
- Julien Deyrat

Jury Dégustation

- Ghislaine Arabian
- Christophe Raoux – MOF
- Stéphane Layani
- Gilles Moineau
- Virginie Basselot – MOF
- Flora Mikula
- Marie Jo Germon
- Thierry Charrier
- Olivia de Suza
- Odile Mattei
- Guy Legay – MOF
- Claire Sarmadi – MOF
- Christian Tetedoie – MOF



7 NOV.24 : DÉROULÉ TROPHÉE CUISINE

CONCOURS
GASTRONOMIQUE
100 % FÉMININ

la Cuillère
d'Or

6h00	Arrivée du Comité d'Organisation - Vérification des Paniers
6h30	Arrivée des Candidates du Trophée Amatrices et Jury Technique Arrivée des Commis Ferrandi Paris Briefing Mise en Tenue Accueil café et viennoiserie (Bridor) Tirage au Sort des Postes de Travail et des Commis
7h15	Temps d'échange entre commis et candidates
7h30-7h50	Installation des Postes
8h00	Début de L'épreuve
8h10	Candidate 1
8h20	Candidate 2
8h30	Candidate 3
8h40	Candidate 4
8h50	Candidate 5
9h00	Candidate 6
9h30	Arrivée du Jury Dégustation Arrivée des jeunes Ferrandi Service Briefing Mise en Tenue Photos
10h00	Installation Jury Dégustation

11h30	Fin de l'épreuve Amatrices Nettoyage des Postes par les candidates (attention 1/2 heure Max)
de 12h00 à 13h00	Machon sur Stand et sur le VIP Concours ITV sur stand Ambassade CC
11h00	Arrivée des Candidates Professionnelles Briefing Mise en Tenue + Tirage au sort des postes + commis
11h45-12h00	Temps d'échange candidates et commis
12h00 - 12h20	Installation des Postes
12h30	Début de l'épreuve
12h40	Candidate 1
12h50	Candidate 2
13h00	Candidate 3
13h10	Candidate 4
13h20	Candidate 5
13h30	Candidate 6
14h45	Installation du Jury Dégustation



15h00	Envoi 1
15h10	Envoi 2
15h20	Envoi 3
15h30	Envoi 4
15h40	Envoi 5
15h50	Envoi 6
16h00	Fin de l'épreuve Délibération Jury Saisie des Notes et Installation Remise des Prix sur la Zone concours
17h00	Cérémonie de Remise des Prix
18h00	Fin - démontage et stockage du Matériel Partenaires cf Equiphotel



NOS FINALISTES DU TROPHÉE PÂTISSERIE



Finalistes Trophée Pâtisserie catégorie Professionnelles :

Audrey NATEZ - AN Pâtisserie - Bram - France
 Tinh TRAN - Brasserie les haras - Strasbourg - France
 Hélène MAO - Hotel The Westing Paris Vendome - Paris - France
 Manon FIALA - Vincent Guerlais - La Chapelle sur Herdre - France
 Ilham MOUDNIB - Ilham Gourmandises - Boisgervilly - France
 Renad ALOARINI - Mastero Academy - Riyadh - Arabie Saoudite
 Emilie GONIN - patisserie Chocolaterie LAC - La Trinité - France



Finalistes Trophée Pâtisserie catégorie Amatrices :

Charlotte SENICOURT - Toulon sur Arroux - France
 Marian MARTINEZ AGUILAR - Montlouis sur Loire - France
 Célia PETIT - Rosporden - France
 Magali ESPOSITO - Greasque - France
 Marie FERRAGU - Nantes
 Elia PATENAT - Le Villey - France
 Rajae EL MERNISSI - Villeneuve St Georges - France
 Lucie VALADIER - Saint Aunes - France
 Sandra COQ - Aigondigne - France



NOS FINALISTES DU TROPHÉE CUISINE

Finalistes Trophée Cuisine catégorie Professionnelles :

Sandrine LERICHE - Sodexo Prestige Total Michelet - Puteaux - France
 Andriana EFSTRATIOU - Four Seasons Hotel - Limassol - Chypre
 Stéphanie CROS GILETTA - Maison Civile - État Major Alfan - Marine Nationale - Toulon - France
 Manon NICOLLE - Préfecture du Calvados - Caen - France
 Larissa RAJAONARIVELO - Chef à domicile - La Possession - Ile de la Réunion
 Louise BOUXOM - Louveciennes - France

Finalistes Trophée Cuisine catégorie Amatrices :

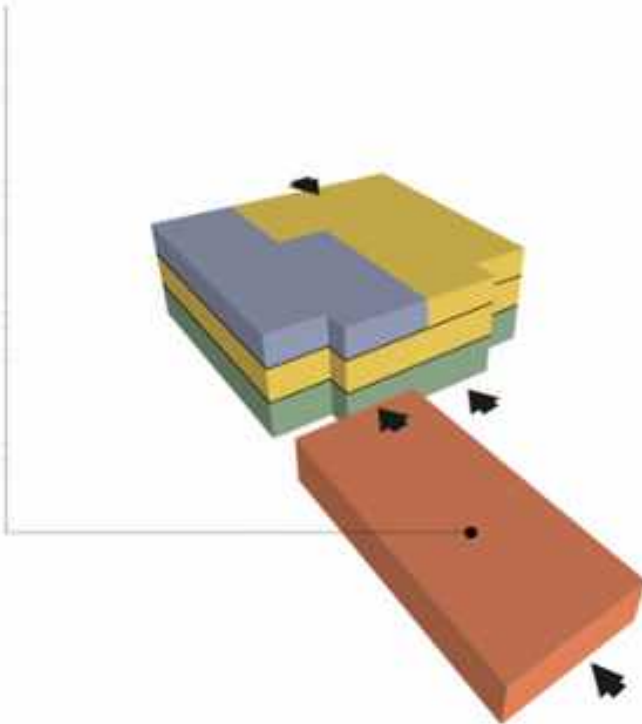
Betty GUILLO - Hennebont - France
 Martine DESFAUDAIS - St Audin sur Gaillon - France
 Anne-Marie ROTROU - Carentan les Marais - France
 Valérie CAHIR - La Ville aux Dames - France
 Beatrice BERGE TURPIN - Auriac sur Vendille - France
 Milena PECHO - Paris - France



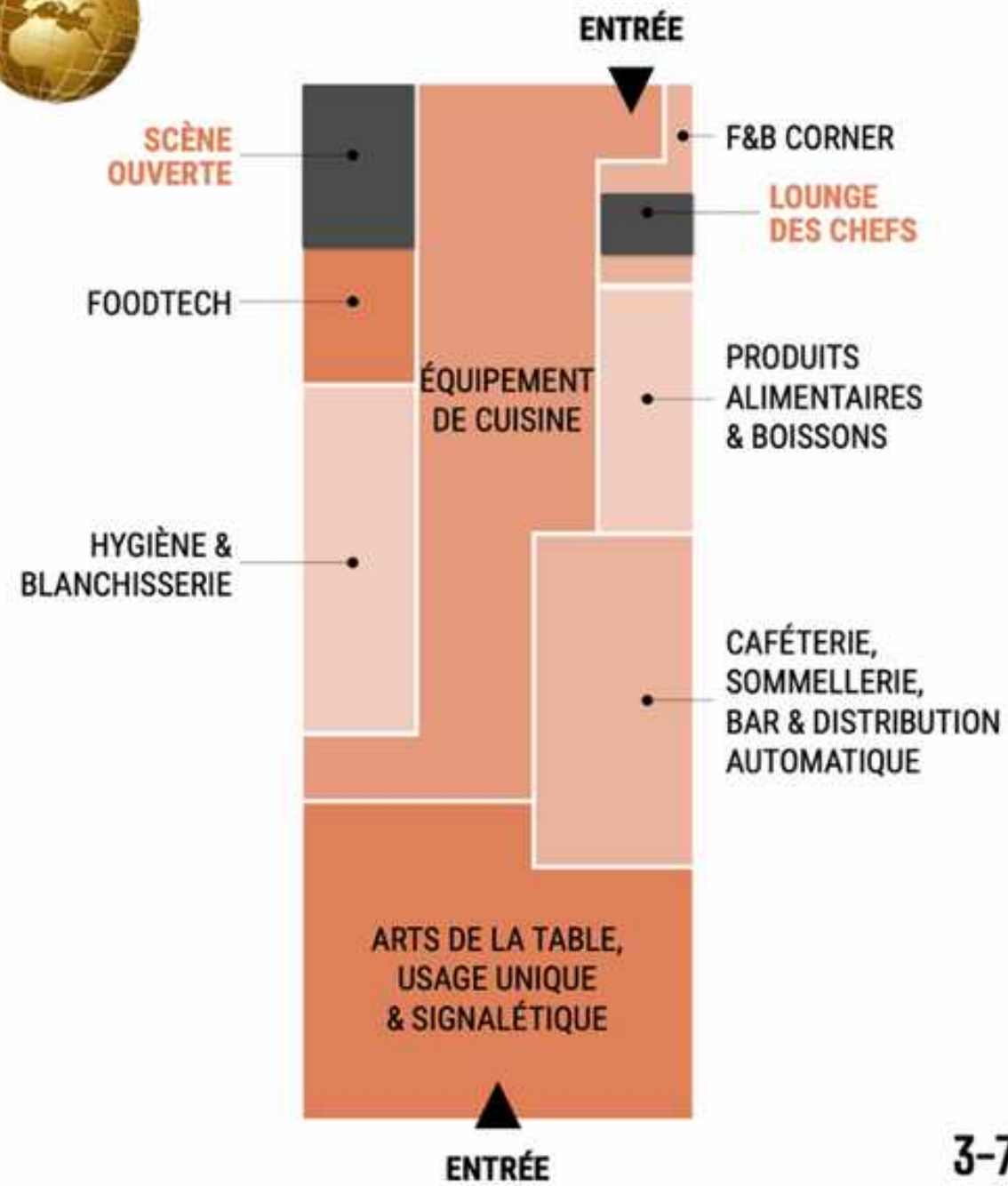
ACCÈS SUR LE SALON EQUIPHOTEL

EQUIPHOTEL
PARIS

FOODSERVICE
PAVILLON 4

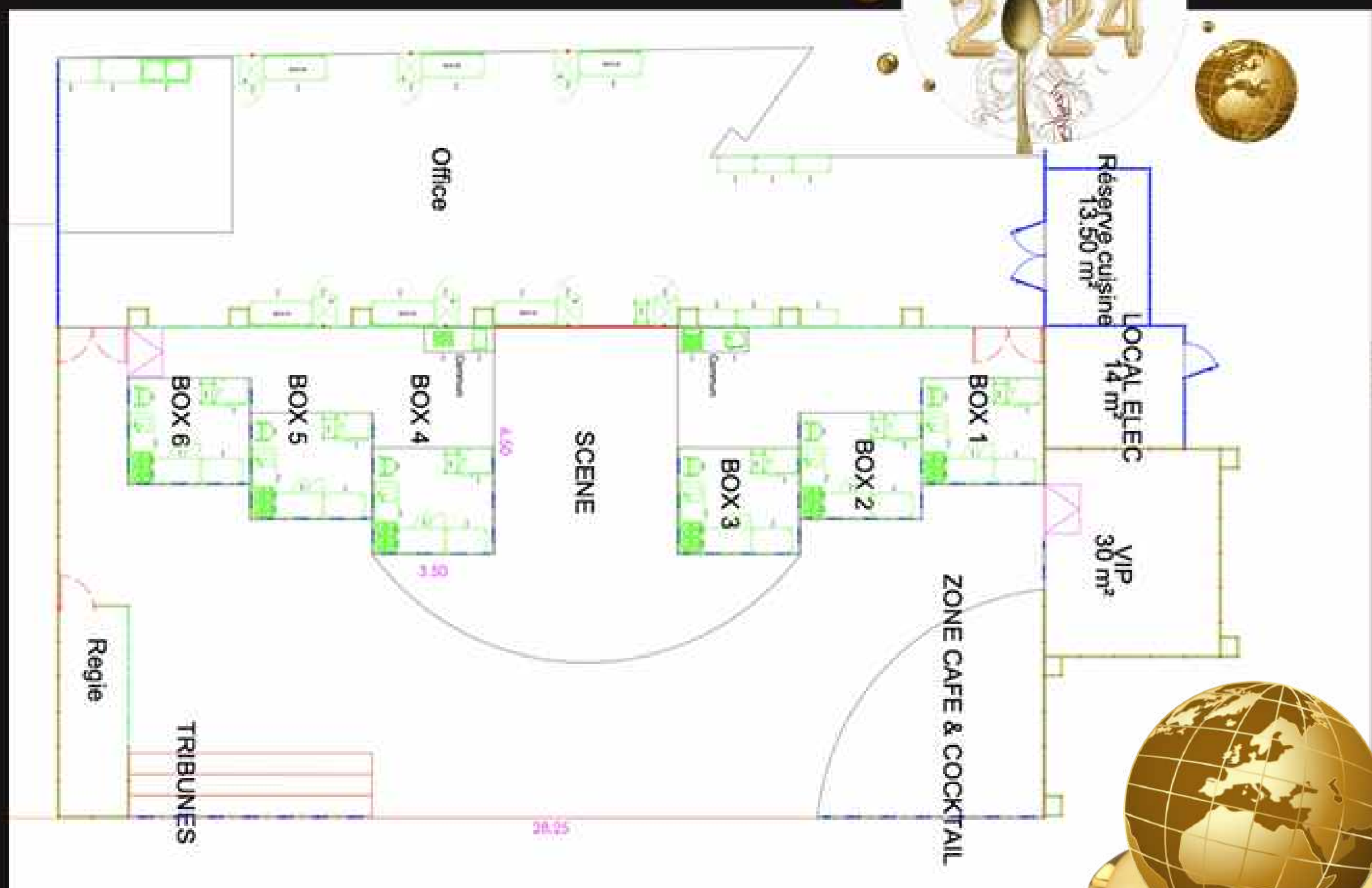


Build by **RX** In the business of building businesses



3-7 NOV 2024

PLAN DES BOX



2010-2024 : ELLES/ILS S'ENGAGENT POUR LA CUILLÈRE D'OR



Depuis 2010 une mobilisation forte des plus grands noms de la gastronomie française font rayonner nos actions et encouragent les femmes à oser passer cette étape de la Cuillère d'Or avant d'exhausser leur rêve : passer d'autres concours de haute volée, ouvrir un établissement, suivre des formations diplômantes etc...

Les Présidents de Jury depuis la Création en 2010:

2024 : Nina METAYER et Ghislaine ARABIAN

2022 : Marie SORIA et Frédéric JAUNAUT

2018 : Anne-Sophie PIC et Pierre HERME

2016 : Christian TETEDOIE

2011 : Régis MARCON

2010 : Guy MARTIN

Nina Metayer - Ghislaine Arabian - Régis Marcon *** - Guy Martin * - Xavier Mathieu * - Guillaume Gomez Ambassadeur de la Gastronomie Française représentant personnel du Président de la République - Thierry Charrier Chef du Ministère de l'Europe et des Affaires Etrangères - Anne-Sophie Pic *** - Pierre Hermé - Philippe Urraca MOF - Christophe Raoux MOF - Virginie Basselot MOF - Andrée Rosier MOF - Danielle Crost - Sylvie Grucker - Marie Jo Germon Chef du Ministère des Outre Mer - Babette de Rozières - Bernard Leprince MOF - Frédéric Jaunault MOF - Christian Tetedoie MOF - Olivia De Suza - Frédéric Simonin MOF - Alain Alexanian - Odile Mattei - Stéphane Collet MOF - Christophe Haton - MOF - Jean François Girardin Président de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France - Gilles Moineau Président d'Honneur de l'Union Compagnonnique - Hermance Carro * - Jean Sulpice ** - Chef Chakall - Philippe Hardy * - Jacques Pourcel * - Carinne Teyssandier - Gilles Choukroun - Flora Mikula - Jean- Pierre Biffi - Marie Soria - Christian Tetedoie MOF - Guy Legay MOF - Christelle Brua - Pierre Caillet MOF - Jean Marc Tachet MOF - Olivier Chaput - Jacotte Brazier - Jacqueline Roucou - Christophe Marguin - Christian Janier - Reine Sammut - Yves Thuries MOF - Lucien Veillet - Matthieu Garrel - Jacques Henrio MOF - Carlos Marsal - Nicolas Sale - Claire Verneil - Beatriz Gonzales - Agnès Delaveyne - Jean-Marc Mompach - Philippe Mille MOF - Hervé Rodriguez - Nicolas Gauthier - Mercotte - Eric Mayo - Genevieve Lenain - Hervé Busset - Jean François Mespède - Jean Yves Corvez - Philippe Faure Brac - Thierry Hanh - Stéphane Carbone - Julien Deyrat - Virginie Legrand - Christian Millet - Patrick Druart - Laurent Delarbre MOF - Claire Sarmadi MOF - Jocelyne Caprile MOF - Jean Jacques Massé MOF - Philippe Bertrand - MOF - Laurent Duchêne - MOF - Jeanne Lecourt - Myriam Sabet - Emilie Girardi - Ken Thomas - Julia Sedefdjian - Nicolas Rutard - Dina Nikolaou - Laetitia Gaborit MOF - Evi Chioti - Pascal Martin -



2010-2024 : NOS LAURÉATES



2022

TROPHEE CUISINE :

- Charlene Estevao (Professionnelle)
- Marie BIOS (Amatrice)

TROPHEE PÂTISSERIE :

- Stéphanie DORRIER (Professionnelle)
- Dao NGUYEN (Amatrice)

2018

TROPHEE CUISINE :

- Nathalie Ragot (Professionnelle)
- Dao Nguyen (Amatrice)

TROPHEE PÂTISSERIE :

- Camille Grace (Professionnelle)
- Mildred Henaux (Amatrice)

2016

- Sabine Pandaries Issaurat (Professionnelle)
- Patricia Georgin (Amatrice)

2011

- Lucie Jodiu (Professionnelle)
- Sandrine Bauman Hautin (Amatrice)

2010

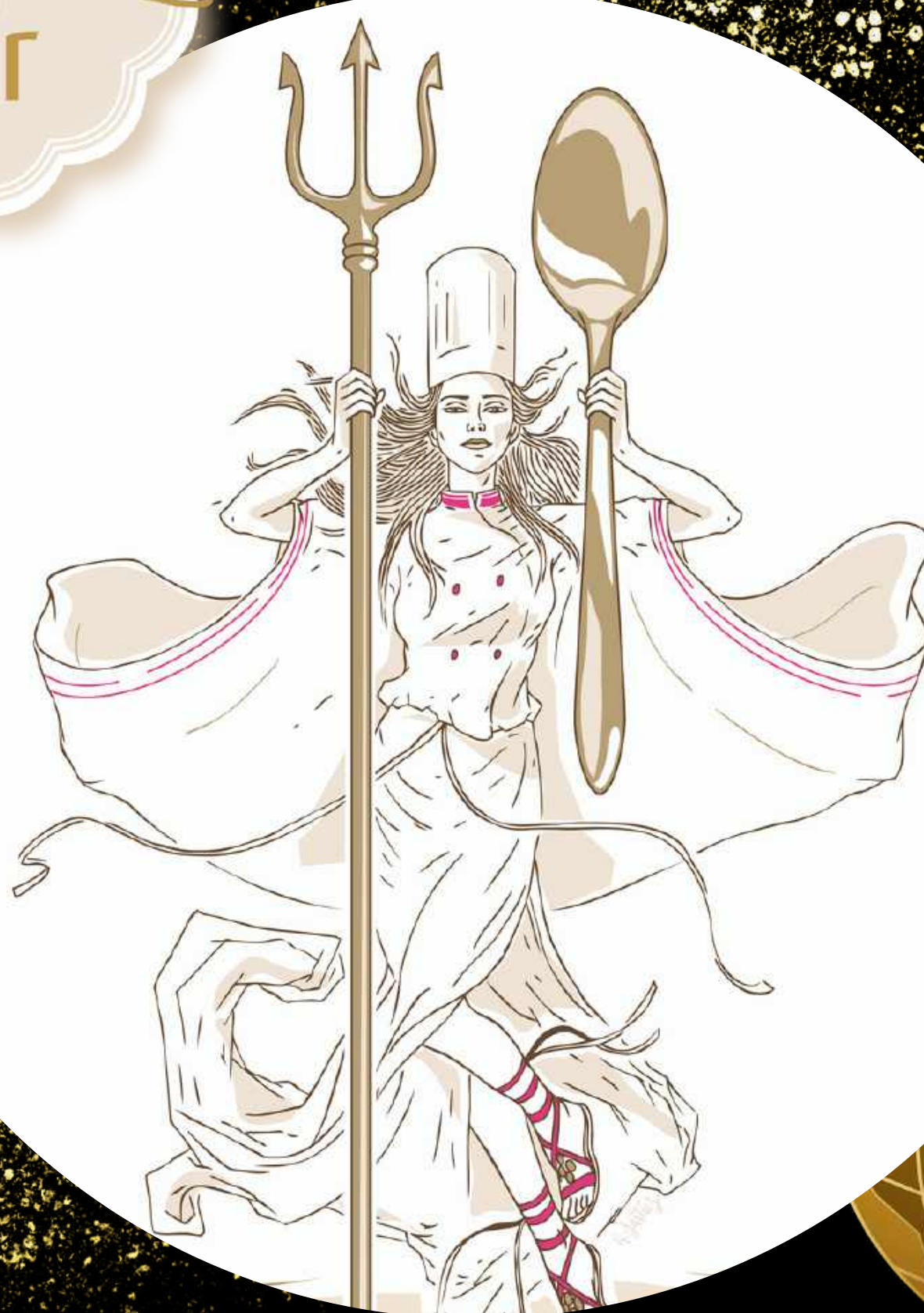
- Ilona Rutgers (Professionnelle)
- Cécile Riotte (Amatrice)



NOS PARTENAIRES

CONCOURS
GASTRONOMIQUE
100 % FÉMININ

la Cuillère
d'Or



2024

TROPHEE PATISserie

6 Nov. 24

Chocolate
Academy™ –
Hardricourt

TROPHEE CUISINE

7 Nov. 24

Equiphôtel
Paris – Porte
de Versailles

www.lacuilleredor.com

