



**Les finales du concours gastronomique 100% féminin, La Cuillère d'Or auront lieu
le 9 novembre prochain**

La Cuillère d'Or, concours gastronomique 100% féminin, a le plaisir d'annoncer la tenue des finales des trophées cuisine et pâtisserie sur le thème " Infiniment Mer ", le 9 novembre prochain à l'école Ferrandi, à Paris. La soirée de remise des Prix et de clôture se poursuivra au sein du restaurant immersif Under the Sea, pensé et créé par deux femmes, Jade Frommer et Annaïg Ferrand.

La Cuillère d'Or est un concours gastronomique 100% féminin, créé par Marie Sauce-Bourreau en 2010, qui a pour ambition claire de faire émerger, valoriser et accompagner les talents féminins en cuisine et en pâtisserie. Si les femmes sont omniprésentes dans la cuisine du quotidien, elles restent encore sous-représentées dans les sphères d'excellence, les concours de haut niveau et la reconnaissance médiatique. En offrant une scène qui leur est entièrement dédiée, le concours permet aux candidates de : prendre confiance en leur légitimité, oser s'exprimer à travers leur cuisine, affirmer une signature culinaire personnelle.

« La Cuillère d'Or est un espace où l'on ose enfin s'exprimer pleinement à travers sa cuisine et affirmer son talent. C'est un tremplin qui donne la confiance d'aller plus loin, de se présenter à des concours mixtes de haut niveau et de prendre sa place dans la gastronomie. Mais c'est aussi une aventure collective, fraternelle et sororelle, portée par l'entraide, la solidarité entre femmes et l'engagement de tous ceux qui, femmes et hommes, font avancer ensemble les lignes de notre gastronomie », Marie Sauce-Bourreau.



Un thème " Infiniment Mer " pour les trophées cuisine et pâtisserie

Chaque candidate dispose de 3h00 pour réaliser une entrée et un plat pour le trophée cuisine, ou un dessert pour le trophée pâtisserie, dressés sur assiettes pour 7 personnes, sur le thème « INFINIMENT MER ». Ces plats et desserts doivent être créatifs.

L'entrée : Doit être à base de Moules de Bouchot et de Langoustines calibre 8/10 (15 pièces fournies par l'organisation). Le reste des ingrédients (à la charge des candidates) doivent être des produits frais issus de la production française et de saison, respectant le développement durable et la saisonnalité au moment de la finale.

Le plat : Doit être à base de Lieu Jaune (Lieu entier fourni par l'organisation) et accompagné de 2 garnitures : La première à base d'artichaut et de carottes des sables. La seconde à base de champagne rosé. Il est également demandé aux candidates de travailler autour d'une variété d'algues de leur choix.

Le dessert : Doit être à base de chocolat, poudre d'algues, champagne rosé et cédrat. Pour le chocolat, les candidates peuvent choisir dans la liste suivante fournie par notre partenaire Cacao Barry : Chocolat noir : Matsiro 70%, Inaya 65% - Chocolat au lait : Alunga 41% - Chocolat blanc : Zéphyr 34%, Zéphyr Caramel 35%. Les poudres d'algues

seront à la charge des candidates en fonction de leur choix, mais devront impérativement être présentées dans le dossier de candidature. Le reste des ingrédients (à la charge des candidates) doivent être des produits frais issus de la production française et de saison, respectant le développement durable et la saisonnalité au moment de la finale.



Présidente d'honneur 2026 des Concours

Danielle Crost, Cheffe Propriétaire du Castor Gourmand à Crémieu (38).

L'apprentissage démarre à 15 ans, auprès de l'un des « apôtres de Monsieur Paul », Gérard Antonin qui formera de nombreux MOF. S'ensuit un parcours précieux auprès de chefs, tous étoilés (Le Chabichou, L'Oustau de Baumanière, Le Saint-James à Londres, Les Belles-Rives). Cheffe à l'Hôtel Matignon, elle vise toujours la créativité dans l'excellence et envisage tous les possibles. A 29 ans, Danielle CROST décide de s'installer et ouvre en 1995 le Castor Gourmand* avec Corinne. 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 vu décerner les insignes de Chevalier de l'Ordre national du Mérite.



Marraine 2026 des Concours

Sylvie PION : Commissaire Général, Directrice du Centre Interarmées de Soutien Restauration Loisirs du ministère des Armées.

« Avoir été choisie comme marraine de l'édition 2026 de La Cuillère d'Or représente pour moi à la fois un honneur et une occasion rare de rencontrer des figures féminines passionnées et talentueuses, de tous profils. Ce concours valorise des femmes qui osent et leur offre une forte visibilité. J'ai la conviction que les valeurs que les candidates incarnent sont très proches de celles qui existent au sein de la fonction restauration des armées : exigence, engagement, fraternité. Ce concours met aussi en lumière la gastronomie au féminin, rappelant ainsi que dans tous les métiers, les femmes ont toute leur place aux côtés de leurs camarades masculins » .



Président du Trophée cuisine

Pierre Caillet - Meilleur Ouvrier de France - Chef Propriétaire de la Maison Caillet - Le Bec au Cauchois* à Valmont (76).

Après le Lycée Hôtelier du Touquet puis les stages sur cette période de formation, il multiplie les rencontres et les concours une fois son BTS en poche. Après des collaborations avec des chefs réputés tels Jean-Paul Jeunet et Romuald Fassenet et 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 hautlieu de la gastronomie normande.

Le jury complet : 1.Andrée Rosier - Un des Meilleurs Ouvriers de France Cuisine 2.Sonia Bichet - Un des Meilleurs Ouvriers de France Poissonnier Eccailler 3.Eulalie RUS - Un des Meilleurs Ouvriers de France Poissonnier Eccailler 4.Christophe Raoux - Un des Meilleurs Ouvriers de France Cuisine - Le Royal Champagne 5.Ghislaine Arabian - 1ère

femme chef 2 étoiles Michelin 6. Marie-Jo Germon - Cuisinier de la République 7. Thierry Charrier - Chef des Cuisines du Ministère de l'Europe et des Affaires Etrangères Co président des Cuisiniers de la République 8. Xavier Rousseau - Chef de l'Equipe de France de Football 9. Sylvie Grucker - Le Pressoir de Bacchus 10. David Real - Chef Exécutif - Groupe Andros 11. Gilles Moineau - Président d'Honneur de l'Union Compagnonnique 12. Stéphane Carbone - Restaurants Stéphane Carbone & l'Espérance 13. Jean-Marc Tachet - Un des Meilleurs Ouvriers de France Cuisine 14. Christian Tetedoie - Un des Meilleurs Ouvrier de France Cuisine - Président des Maîtres Cuisiniers de France 15. Adrian Vidal - Ministère des Armées.



Présidente du Trophée pâtisserie

Noémie Honiat : Pâtissière passionnée et championne de France du dessert, Toque d'Or.

Noémie 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. 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.

Le jury complet : 1.Sylvie Pion - Directrice du Centre d'Informations Restauration Loisirs du Ministère des Armées (CIRL) 2.Nina Metayer - Cheffe Pâtissière 3.Philippe Urraca - Un des Meilleurs Ouvriers de France Pâtissier 4.Nicolas Bernardé - Un des Meilleurs Ouvriers de France Pâtissier 5.Sébastien Trudelle - Un des Meilleurs Ouvriers de France Pâtissier 6.Sophie Fabre - Pâtissière 7.Christelle Lorho - Un des Meilleurs Ouvriers de France Fromager Affineur 8.Pierre Koch - Bridor 9.Morgane Raimbaud - Double Championne de France des Desserts 10.Muriel Aublet Cuvelier - Cheffe Pâtissière 11.Nastasia Lyard - Cheffe Privée 12.Vincent Wittelamne - Unilever 13.Frédéric Jaunault - Un des Meilleurs Ouvriers de France Fruiter Primeur 14.Martine Desfaudais - Finaliste Cuillère d'Or 2024 15.Ken Thomas - Chef Exécutif Société des Bains de Mer.



À propos de La Cuillère d'Or

Dans un univers gastronomique encore largement dominé par les hommes, La Cuillère d'Or s'est imposée, depuis sa création en 2010, comme une initiative à part. Imaginé par Marie Sauce-Bourreau, ce concours 100 % féminin a une ambition claire : faire émerger, valoriser et accompagner les talents féminins en cuisine et en pâtisserie. Au fil des éditions, organisées notamment à Paris, au Pérou, en Espagne, dans des lieux emblématiques de la gastronomie et de la formation, le concours a su gagner en légitimité et en visibilité.

Le concours agit ainsi comme un premier pas structurant, un espace où l'on se teste, où l'on se révèle, avant de franchir d'autres étapes dans des compétitions plus larges et souvent plus exposées. Dans un secteur historiquement compétitif, le concours cherche à faire émerger une autre dynamique : celle d'un réseau de femmes qui se soutiennent, se recommandent et avancent ensemble. Cette philosophie se traduit aussi bien dans l'accompagnement des candidates que dans l'esprit des épreuves, où bienveillance et exigence cohabitent.