



Information Presse - Mars 2024

Les 28 Finalistes annoncées ! 7ème édition La Cuillère d'Or

A l'occasion de la Journée Internationale des Droits de la Femme, la Présidente Fondatrice et le Comité d'Organisation de la Cuillère d'Or annoncent le nom des 28 finalistes des Trophées Cuisine et Pâtisserie, et la composition du prestigieux jury de la 7ème édition de La Cuillère d'Or !

Les Trophées Cuisine et Pâtisserie de La Cuillère d'Or 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 Equiphotel 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.

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 Alfa - 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

Suppléante : Aude POIZAT - Un Goût de Nature - Meaux - 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

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

Suppléante : Ilde PINNA - L'atelier du citron - Chambéry

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

Suppléante : Caroline Lutin - St Ange et Torcay - France

Jury 2024 :

Présidente du Trophée Pâtisserie : Nina Metayer

Présidente du Trophée Cuisine : Ghislaine Arabian

Président d'Honneur des Trophées : Christophe Raoux - MOF - Groupe Paul Bocuse

Jury Trophée Pâtisserie

- Philippe BERTRAND - MOF - Chocolate Academy France
- Laurent DUCHENE - MOF Laurent Duchêne
- Jeanne LECOURT - Hôtel St James Paris 16 - Relais & Chateaux
- Myriam SABET - Maison Aleph
- Philippe URRACA - MOF
- Frédéric JAUNAUT - MOF
- Emilie GIRARDI - Restaurant David Toutain **
- Ken THOMAS - Monte Carlo SBM
- Frédérique Wagon - Marché International de Rungis
- Julia SEDEFDJIAN - 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
- Stéphane LAYANI - Président Marché International de Rungis
- Sandrine KAUFFER - Les Nouvelles Gastronomiques
- Claire SARMADI - MOF
- jérémie BIASOL - Chef
- Régis MARCON - Maison Marcon***
- Gilles MOINEAU - Pdt D'honneur Union Compagnonnique
- Virginie BASSELOT - MOF - Le Negresco
- Flora MIKULA - Cheffe
- Marie-Jo GERMON - Cheffe
- Thierry CHARRIER - Ministère de l'Europe et des Affaires Étrangères
- Claire SARMADI - MOF
- Olivia DE SUZA - Cheffe
- Guy LEGAY - MOF
- Christian TETEDOIE - MOF - restaurant Tetedoie *
- Odile MATTEI - Journaliste

Rappel des Thèmes 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.



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 -

www.lacuilleredor.com

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

Informations et Contacts :

Marie SAUCE
Présidente Fondatrice
13 rue de la Barre Nouvelle
93170 BAGNOLET
Tel : 06 43 17 95 56
sauce.marie@gmail.com