



Finalistes et Jury: Les Trophées de La Cuillère d'Or 2022 :

Marie SAUCE-BOURREAU Présidente Fondatrice, Danielle CROST Vice-Présidente et le Comité d'Organisation sont heureux de vous dévoiler les finalistes et le jury de la Cuillère d'Or 2022 !



La finale des trophées La Cuillère d'Or a eu lieu le 9 Novembre 2022 sur le salon EQUIPHOTEL à Paris Expo Porte de Versailles.

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

Les 16 participantes aux concours de la Cuillère d'Or 2022 sont :

- 4 pour la catégorie « professionnelles » et 4 « amatrices » pour le Trophée Cuisine ;

- 4 pour la catégorie Professionnelle et 4 pour la catégorie Amatrice du Trophée Pâtisserie.

Elles sont sélectionnées pour les finales !

TROPHEE CUISINE :

Catégorie Professionnelles :

1. Aurélie CHARLOT – Peck & Co à Brest
2. Coraline GARBARD – Ministère de 'Europe et des Affaires Étrangères - Paris
3. Clara DEBEIR – Le Rowing Club Restaurant à Marseille
4. Charlène ESTEVAO – Restaurant Signature - Marseille

Catégorie Amatrices :

1. Marie BIOS de Lagny sur Marne
2. Diane DUROUX de Liège en Belgique
3. Dédé Akota du Togo
4. Zoï-Eleni KETTELA de Altkirch

TROPHEE PÂTISSERIE :

Catégorie Professionnelles :

1. Stéphanie DORRIER - Le Temps des Saisons à Jonage
2. Aude MORIZOT-THIBAUT – Algama - Paris
3. Sarah MARTINEAU Aide Soignante de Givrand
4. Essie MASSAN du Togo

Catégorie Amatrices :

1. Jamila BELHADJ de Gignac la Nerthe
2. Christa GRASS de Val de Moder
3. Dao NGUYEN de Genève, Suisse
4. Carole FERRON de Triors

Pour le Trophée Cuisine, chaque candidate dispose de 2h30 pour réaliser un plat identique dressés sur assiettes pour 8 personnes, accompagné de 3 garnitures : 1 Crispy, 1 Ethnik et 1 Spicy

Pour le Trophée Pâtisserie, Chaque candidate dispose de 2h30 pour réaliser un dessert identique dressé sur assiettes pour 8 personnes, Le Thème 2022 de la Cuillère d'Or Pâtisserie est : Développement Durable : Chocolat – agrumes – crispy rubis #hbco (Happy Birthday Cullère d'Or)

Un jury prestigieux de l'univers de la gastronomie

Durant cette compétition, un jury prestigieux des professionnels reconnus et de grands noms associés se réuniront pour évaluer le travail des candidates et récompenser la meilleure recette dans chaque catégorie pour chaque Trophée.

Présidente du Trophée Cuisine 2022 : Marie SORIA – Chef Exécutif Potel & Chabot

Présidente du Trophée Pâtisserie 2022 : Christelle BRUA – Chef Pâtissière du Palais de l'Elysée

Marraines des Concours :

- Léa Linster – Première femme à avoir remporté le Bocuse d'Or en 1989
- Olympe – est dans les années 1970 la plus jeune femme chef en France et la plus jeune étoilée. Dans les années 80-90 le tout Paris se pressait à sa table.

Président d'Honneur des concours – Thierry Charrier - Chef des cuisines du Ministère de l'Europe et des Affaires Etrangères

Jury composé de (sous réserve de modifications)

- Virginie BASSELOT – Meilleur Ouvrier de France
- Andrée ROZIER – Meilleur Ouvrier de France
- Evi CHIOTI – Chypre
- Hermance JOPLET – Le Castellaras – Fayence
- Alain ALEXANIAN – Lyon

- Philippe HARDY – Le Mascaret * - Blainville sur Mer
- Laëtitia GABORIT – Meilleur Ouvrier de France
- Guy LEGAY – Meilleur Ouvrier de France
- Philippe BETRAND – Meilleur Ouvrier de France
- Jean-Jacques MASSE – Meilleur Ouvrier de France
- Jessyca SEIGNOT – Diversey
- Cynthia MEROPE – METRO France
- Marie-Jo GERMON – Chef du Ministère des Outre Mer
- Sylvie GRUCKER – LE Pressoir de Bacchus – Blienschwiller
- Ilham Moudnib – Chef Pâtissière
- Emmanuel LORIEUX – Nestlé Professional
- Jean-Marc TACHET – Meilleur Ouvrier de France
- Sandrine KAUFFER – Les Nouvelles Gastronomiques
- Mojgan Tashvighi – Le Mojgan - Lyon
- Dina NIKOLAOU – Evi Evane – Paris
- Odile MATTEI – Journaliste Gastronomique
- Catherine ROUX – Le Comptoir d’Alice - Lyon

Comité d’Organisation :

- Marie Sauce-Bourreau - Présidente Fondatrice
- Danièle Crost –Vice-Présidente
- Christian Tetedoie – MOF : Président d’honneur de l’association
- Patrick Druart –
- Ghislaine Arabian –
- Nicolas Rutard -
- Corinne Herbin –
- Pierre Caillet – MOF
- Pascal Martin
- Sabine Lelong

Nos Partenaires :

METRO France – Nestlé Professional – Diversey – Bragard - Cacao Barry – Bridor - Président Professionnel – Matfer Bourgeat - Nespresso – Equiphôtel – Guide des Vins DVE - Ferrandi Paris – Falck & Co

www.lacuilleredor.com

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

Informations et Contacts :

Marie SAUCE BOURREAU

Présidente Fondatrice

13 rue de la Barre Nouvelle

93170 BAGNOLET

Tel : 06 43 17 95 56

sauce.marie@gmail.com