

CONCOURS  
GASTRONOMIQUE  
100% FÉMININ

# la Cuillère d'Or

8<sup>ème</sup>  
EDITION

## INFINIMENT MER

LUNDI 9  
NOVEMBRE 2026

Trophée Cuisine  
Trophée Pâtisserie  
Ferrandi Paris

[www.lacuilleredor.com](http://www.lacuilleredor.com)

# DOSSIER DE PRESSE



## **LA CUILLERE D'OR**

QUAND LA GASTRONOMIE SE  
CONJUGUE AU FÉMININ

**P 1-3**

HISTOIRE, CONCEPT

---

## **THÈMES**

TROPHÉE PÂTISSERIE  
TROPHÉE CUISINE

**P 4**

---

## **LE JURY 2026**

**P 5-7**

---

## **FINALISTES 2026**

TROPHÉE CUISINE P8

TROPHÉE PÂTISSERIE P9

---

## **PROGRAMME**

**P 10-11**

---

## **LIEU DES ÉPREUVES**

**P 12**

## **CÉRÉMONIE & CLÔTURE**

**P 13-14**

---

## **2028... TOULON**

**P 15**

---

## **NOS PARTENAIRES**

**P 16-27**

---

S  
O  
M  
M  
A  
I  
R  
E



# LA CUILLÈRE D'OR : QUAND LA GASTRONOMIE SE CONJUGUE AU FÉMININ

**« Là où les femmes osent, la gastronomie avance. »**

**Une compétition engagée pour révéler les cheffes de demain**

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. Il constitue aujourd'hui un rendez-vous identifié, à la fois professionnel, médiatique et profondément engagé.

## Une scène d'expression pour des talents longtemps restés en retrait

La Cuillère d'Or part d'un constat simple : 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.

Ici, la performance technique ne se dissocie jamais de l'expression. Chaque assiette devient un langage, chaque création une prise de parole.



## “ Mesdames Osez... Oser ! ”



“ « 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 tremplin vers les concours de haute volée



Au-delà de la compétition elle-même, La Cuillère d'Or se positionne comme un véritable accélérateur de parcours.

L'un de ses objectifs majeurs est d'encourager les participantes à aller plus loin :

- se présenter ensuite à des concours mixtes de haut niveau,
- intégrer des circuits d'excellence encore peu féminisés,
- et revendiquer pleinement leur place dans la gastronomie professionnelle.

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.

### Un concours d'excellence, entre rigueur et créativité

**Structuré autour de catégories comme la cuisine et la pâtisserie, La Cuillère d'Or repose sur un format exigeant :**

- sélection sur dossier,
- épreuves techniques en temps limité,
- réalisation de plats ou desserts imposés,
- dégustation par un jury de professionnels reconnus.

**Les candidates sont évaluées sur des critères précis :**

- maîtrise technique, hygiène et attitude
- créativité, goût, texture
- gestion du temps,
- respect du produit et du thème imposé.

À travers ces épreuves, le concours reproduit les conditions réelles de la haute gastronomie, tout en offrant un cadre propice à l'expression et à la progression.



### Faire évoluer les codes de la gastronomie

Depuis presque 20 ans, La Cuillère d'Or accompagne une transformation plus large du secteur : celle d'une gastronomie qui s'ouvre, se diversifie et questionne ses propres codes.

En mettant en lumière des parcours variés – professionnelles aguerries, reconversions, profils atypiques – le concours contribue à :

- redéfinir les modèles de réussite,
- valoriser des trajectoires féminines inspirantes,
- faire évoluer les représentations dans les métiers de bouche.



« Derrière chaque femme qui ose,  
il y a souvent d'autres femmes qui soutiennent. »

### Sororité et solidarité : un message au cœur du projet

Au-delà de la performance individuelle, La Cuillère d'Or porte une dimension collective forte. Elle défend une vision de la réussite fondée sur :

- la sororité,
- l'entraide,
- Le respect
- la solidarité entre femmes.

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.

### Un concours, un engagement

Plus qu'une compétition, La Cuillère d'Or s'affirme comme un projet à impact, à la croisée de la gastronomie et des enjeux sociétaux contemporains.

Révéler, encourager, fédérer : trois verbes qui résument son ADN.

Avec une conviction forte en filigrane : les talents féminins ne manquent pas – ils doivent simplement être visibles, soutenus et encouragés à oser.



Si La Cuillère d'Or met à l'honneur les femmes en compétition, son organisation repose sur une dynamique résolument inclusive. Autour de Marie Sauce-Bourreau, des hommes comme des femmes s'engagent pleinement, que ce soit au sein du jury, des équipes d'organisation ou des partenaires.

Chefs, experts métiers et professionnels du secteur – sans distinction de genre – contribuent à :

- garantir un haut niveau d'exigence,
- accompagner les candidates,
- et soutenir activement cette initiative.

Un choix assumé, qui reflète une conviction : faire avancer la place des femmes en gastronomie est une responsabilité collective.





## THÈME TROPHÉE PÂTISSERIE

Chaque candidate dispose de 3h00 pour réaliser un dessert à l'assiette dressé pour 7 personnes, sur le thème « INFINIMENT MER »

- le dessert doit être créatif et 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 candidates auront également à disposition un panier fourni par l'organisation composé de : • Beurre doux : •1kg Lait 1/2 écrémé •1l Crème liquide UHT •1l Crème épaisse • 500grs de beurre doux •4 cédrats • 1 bouteille de champagne rosé

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

“ La mer est un territoire d'émotions, de puissance et de création infinie. ”

## THÈME TROPHÉE CUISINE

Chaque candidate dispose de 3h00 pour réaliser une entrée et un plat dressés sur assiettes pour 7 personnes, sur le thème « INFINIMENT MER »

- Ces plats doivent être créatifs

### • L'entrée :

o 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 o Les candidates auront également à disposition un panier fourni par l'organisation composé de : 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

### • Le plat :

o 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.

“ Depuis 2010, des femmes transforment l'essai en destin. ”

depuis 2010 elles sont  
140 à avoir osé... oser

### 2024

#### TROPHEE CUISINE :

- Sandrine LERICHE (Professionnelle)
- Milena PECHO (Amatrice)

#### TROPHEE PÂTISSERIE :

- Tinh TRAN (Professionnelle)
- Magali ESPOSITO (Amatrice)

### 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 Jodiou (Professionnelle)
- Sandrine Bauman Hautin (Amatrice)

### 2010

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



## PRÉSIDENT DU TROPHÉE CUISINE

Attiré par les métiers manuels, notamment le travail du bois et le Compagnonnage, Pierre Caillet envisageait d'être menuisier. L'obligation de travailler les plastiques ou l'aluminium le décide à changer de voie, et choisir la cuisine. Cette passion pour les produits naturels est également un hommage à sa mère, qu'il a toujours aimé aider aux fourneaux. 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. Ses collaborations avec des chefs réputés tels Jean-Paul Jeunet et Romuald Fassenet accompagnent les distinctions et les victoires. Homme pressé ? Non, passionné, volontaire et doué. Après 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 haut-lieu de la gastronomie normande, avec son potager attenant qui permet une cuisine « de la nature à l'assiette » et des créations surprenantes. Il obtient l'étoile verte du Guide Michelin en 2020.

**Pierre Caillet : Un des Meilleurs Ouvriers de France - Chef Propriétaire de la Maison Caillet - Le Bec au Cauchois\* à Valmont (76)**



## PRÉSIDENTE DU TROPHÉE PÂTISSERIE

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



Dès l'adolescence, Noémie se passionne pour la cuisine. Elle 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. Pétilante 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. Noémie continue de partager sa passion à travers diverses interventions médiatiques. En 2018, elle apparaît en tant que jurée dans l'émission Le Meilleur Pâtissier et, en 2019, elle anime le programme Netflix C'est du gâteau! 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. Compétitrice dans l'âme, Noémie Honiat participe à de nombreux concours tels que : le Bocuse d'Or France, Le Trophées Jacques Rouard en Belgique et la Toque d'Or qu'elle remporte, mais aussi La Cuillère d'Or en 2016 où elle se place sur le podium à la 2ème place. Ce n'est peut être pas un hasard si elle accepte la présidence du jury du trophée Pâtisserie de La Cuillère d'Or 2026,

## PRÉSIDENTE D'HONNEUR 2026 DES CONCOURS

C'est à quarante kilomètres de Lyon, dans la cité médiévale de Crémieu, que l'enseigne forgée du Castor Gourmand se détache de la bâtisse avenante du XVIIIè siècle. Tout est sourire ici. La cheffe Danielle orchestre en cuisine. Corinne, à ses côtés depuis le début de l'aventure, encadre l'équipe en salle. L'apprentissage démarre à 15 ans, auprès de l'un des «apôtres de Monsieur Paul», Gérard Antonin qui formera de nombreux MOF. Il lui donne une ligne de conduite, comment respecter le produit et le valoriser dans des choses simples. «Je ne voulais pas louper le geste, à m'en endormir de fatigue». A seize ans, elle remplace au pied levé l'un des commis d'Alain Chapel. S'ensuit un parcours précieux auprès de chefs, tous étoilés (Le Chabichou, L'Oustau de Baumanière, Le Saint-James à Londres, Les Belles-Rives). «Je voulais tout de suite le top». Cheffe à l'Hôtel Matignon, elle vise toujours la créativité dans l'excellence et envisage tous les possibles. «Pour être créatif, il faut acquérir beaucoup de techniques et maîtriser». A vingt-neuf ans, Danielle CROST décide de s'installer et ouvre en 1995 le Castor Gourmand\* avec Corinne. Elle reçoit de la Chambre de Commerce, le prix du meilleur restaurant. 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 vue décerner les insignes de Chevalier de l'Ordre national du Mérite.

**Danielle Crost Chef Propriétaire du Castor Gourmand à Crémieu (38)**



## 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 ».

2010-2026 : ELLES/ILS S'ENGAGENT  
POUR LA GUILLÈRE D'OR

“ Les plus grands noms  
soutiennent celles qui  
feront la gastronomie  
de demain. ”

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 : Ghislaine ARABIAN et Nina METAYER**

**2022 : Marie SORIA et Frédéric JAUNAUT**

**2021 : Thierry CHARRIER et Christelle BRUA**

**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 - 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 Cuisinier de la République - 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 Meslpède - 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 -

JURY 2026

## Trophée Cuisine

**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 Ouvriers de France Cuisine - Président des Maîtres Cuisiniers de France **15. Adrian Vidal** - Ministère des Armées



## Trophée Pâtisserie

**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 Fruitier Primeur **14. Martine Desfaudais** - Finaliste Cuillère d'Or 2024 **15. Ken Thomas** - Chef Exécutif Société des Bains de Mer



# NOS FINALISTES CUISINE 2026

- 1 - **Olga Martynovska** - Restaurant Beef - Kyiv Ukraine
- 2 - **Aude Poizat** - Lycée Polyvalent Santos Dumont - Saint Cloud (92)
- 3 - **Gina Nataf** - Buenazo Traiteur Lartino - Vannes (56)
- 4 - **Emilie Oberlin** - Bretzel et Caramel - La Gacilly (56)
- 5 - **Léa Bernard** - Hotel Lily of the Valley - La Croix Valmer (83)
- 6 - **Natacha Morin** - Allo Natacha - Cast (29)

Suppléante : Ilona Gouzien - Maison Branche - Charmont sous Barbuise (10)



*"Je suis chef exécutive dans le restaurant BEEF Leat & Wine - le plus grand steakhouse en Ukraine, juge de Master Chef Ukraine, creatrice de l'application culinaire - "CULINARA". J'ai étudié en France - le Cordon Bleu Paris en 2014, et lycée Kyoto Poitiers en 2012.*

*Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole 2025.*  
**Olga Martynovska**



*"Ce concours a pour moi une résonance particulière. En 2007, j'avais découvert La Cuillère d'Or à la télévision, lors d'une épreuve autour de l'œuf. Je me souviens avoir dit à ma mère que je voulais un jour y participer. La cuisine a toujours été une passion, un plaisir, mais depuis 2012 elle s'inscrit dans une démarche plus engagée, avec l'envie de la pratiquer de manière plus exigeante et aboutie. Être aujourd'hui finaliste représente à la fois un accomplissement personnel, un défi et une manière de donner du sens à ce parcours. C'est aussi une fierté de participer à un concours dédié aux femmes, qui met en lumière leur place et leur créativité en cuisine".* **Aude Poizat**



*"Je m'appelle Léa Bernard, j'ai 30 ans et je suis originaire de Dijon, en Bourgogne. Il y a cinq ans, j'ai fait le choix de quitter ma région pour m'installer sur la Côte d'Azur, où j'ai construit mon parcours dans des maisons d'excellence.*

*Aujourd'hui chef de partie au Lily of the Valley, j'ai également eu l'opportunité de me former au Grand-Hôtel du Cap-Ferrat Four Seasons, au restaurant Le Grill à Hôtel de Paris Monte-Carlo, ainsi qu'au Le Louis XV - Alain Ducasse. À travers ma cuisine, je cherche à allier la rigueur de la gastronomie française à une sensibilité personnelle, inspirée par les produits, les saisons et mon parcours entre Bourgogne et Méditerranée. »* **Léa Bernard**



*" Je suis Gina. A travers ma cuisine, j'exprime mon identité, entre mes racines équatoriennes et mon présent en Bretagne. Je travaille chaque produit avec respect, précision et sensibilité. Participer à ce concours de femmes a du sens pour moi : porter une voix encore trop souvent discrète. Je viens de mains qui cuisinaient avant moi. Je poursuis cet héritage en créant, en affirmant ma place de cheffe ».*  
**Gina Nataf**



*"Natacha Morin, 30 ans, engagée depuis toujours pour une cuisine éthique et durable. Actuellement à mon compte en tant que traiteur en Finistère, la mer m'entoure et m'inspire au quotidien pour proposer une cuisine qui nourrit, rassemble et prend soin, telle une mère nourricière. A travers le concours la Cuillère d'or je souhaite affirmer que la gastronomie peut et doit rimer avec respect des produits, des saisons et de l'humain. Ma démarche s'inscrit dans une volonté de cuisiner avec conscience, sublimer sans dénaturer, transmettre sans compromis. Je défends une gastronomie éthique et généreuse* **Natacha Morin**



*"Je participe au concours Cuillère d'Or, pour affirmer ma place en tant que femme dans un métier encore largement masculin. La cuisine est pour moi un héritage précieux, transmis par ma grand-mère et mon arrière-grand-mère, qui m'ont donné le goût des recettes authentiques et de la générosité. À travers ce concours, je souhaite porter cette histoire et défendre une cuisine sincère".* **Emilie Oberlin**



# NOS FINALISTES PÂTISSERIE 2026

- 1 - **Andréa Soledad Lopez** - Grand Hotel Abano Terme - Italie
- 2 - **Mariia Barieva** - Pâtisserie Boulangerie Vincent - Verlinghem (59)
- 3 - **Elise Petit** - L'envers du Décors - St Emilion (33)
- 4 - **Fatoumata Meite** - Public House - Paris (75)
- 5 - **Illi Ouabdelkader** - Maison Vatelier - Rouen (76)
- 6 - **Khadija Hammou** - Lycée Hôtelier - Biarritz (64)

Suppléante : Julie Roudier - Hôpital Aubenas (07)



*"Cheffe franco-ivoirienne, j'ai construit mon parcours avec passion et exigence, faisant de la pâtisserie un pont entre deux cultures. Participer à la Cuillère d'Or représente pour moi bien plus qu'un concours : c'est l'aboutissement d'un chemin singulier et un hommage à mon père pour qui la pâtisserie était un véritable signe d'intégration. C'est aussi le choix délibéré de porter une voix et de valoriser l'Afrique à travers ses produits – farine de manioc, noix de cajou, hibiscus – encore trop méconnus et pourtant si magnifiques. Challenger la grande pâtisserie française avec ces ingrédients, c'est ma manière de dire que ce continent a toute sa place dans nos assiettes."* **Fatoumata Meite**



*"Je m'appelle Illi, je suis une personne très curieuse et qui aime progresser et faire parler mon imagination c'est en partie pour cela que je participe à octobre. Je suis une personne très diversifiée dans les choses que j'aime, j'aime dessiner, chanter, faire et créer des pâtisseries, j'aime aussi jouer au jeu vidéo.*

*Je suis une personne curieuse de la vie et pour moi ce qui est important, c'est de soutenir les femmes qui souffrent d'un cancer du sein."* -

**Illi Ouabdelkader**



*"Je suis une professionnelle de la cuisine animée par une forte sensibilité créative et une recherche constante de l'équilibre des saveurs. À travers mes desserts, je m'efforce de transformer les émotions et les sensations en expériences gustatives significatives. Pour moi, cuisiner est un langage expressif, capable de transmettre ce que les mots ne peuvent souvent pas exprimer. Participer à la finale de La Cuillère d'Or représente pour moi une étape importante et profondément personnelle. J'ai choisi ce concours car les profondeurs marines reflètent qui je suis : mystérieuse, intense et riche en nuances. Transformer les profondeurs marines en dessert signifie exprimer pleinement mes émotions les plus cachées et ma sensibilité. Être parmi les finalistes me motive à donner le meilleur de moi-même et à représenter fièrement mon travail, en faisant de chaque création un reflet authentique de mon expérience et de mes valeurs.*

**ANDREA SOLEDAD LOPEZ**



*"Je m'appelle Elise Petit et depuis des années, je poursuis un voyage créatif au cœur des saveurs. Participer à la cuillère d'or, un concours qui place les femmes au cœur de la compétition, est pour moi une chance unique. Le thème "infiniment mer" me permet de puiser dans l'immensité pour donner à mes desserts une portée poétique."*

» - **Elise Petit**



*"Je suis passionnée de cuisine et actuellement en formation, avec une forte attirance pour la pâtisserie créative et élégante. J'aime sublimer les produits de saison en apportant une touche personnelle et artistique à mes desserts. Participer à la Cuillère d'Or représente pour moi une opportunité de me dépasser, de valoriser mon savoir-faire et d'exprimer pleinement ma créativité. C'est également une grande fierté de pouvoir évoluer dans un environnement aussi exigeant et inspirant."*

**Khadija Hammou**



*"J'ai 26 ans, suis pâtissière basée à Lille, où je travaille depuis 3 ans. Passionnée par la création, j'accorde une grande importance à l'équilibre des saveurs et à la précision technique. J'aime développer des desserts à identité forte, en explorant parfois des associations inattendues.*

*Participer à la Cuillère d'Or représente pour moi une opportunité de me dépasser et d'exprimer ma créativité. C'est une étape importante dans mon parcours professionnel."* -

**Mariia Barieva**



# PROGRAMME

**06H00** Arrivée du Comité d'Organisation à  
FERRANDI Paris  
**28, rue de l'Abbé Grégoire 75006 Paris**

## TROPHEE CUISINE

**07H00** Arrivée des Candidates  
et des commis du  
Trophée Cuisine

Accueil et mise en tenue  
Tirage au sort des postes

**07H30** Briefing Candidates et  
Commis

**07H30** Arrivée du jury  
technique

- ARABIAN Ghislaine
- GERMON Marie-Jo
- CARBONE Stéphane
- GRUCKER Sylvie
- TACHET Jean-Marc

**7H45-8H00** Temps d'échange  
candidates et commis

**7H45-8H00** Temps d'échange  
candidates et commis

**08H00** Briefing du jury  
technique

**08H00-08H20** Installation des Postes par les candidates  
et leurs commis

**08H30** **début de l'épreuve**

	épreuve	envoi entrée	envoi plat
1.Candidate 1 -	8h30	11h00	11h30
2.Candidate 2 -	8h40	11h10	11h40
3.Candidate 3 -	8h50	11h20	11h50
4.Candidate 4 -	9h00	11h30	12h00
5.Candidate 5 -	9h10	11h40	12h10
6.Candidate 6 -	9h20	11h50	12h20

**10H00** **Arrivée Jury Dégustation**

- CAILLET Pierre - Président du Jury
- CROST Danielle - Présidente d'Honneur
- ROZIER Andrée
- RAOUX Christophe
- BICHET Sonia
- ROUSSEAU Xavier
- REAL David
- CHARRIER Thierry
- RUS Eulalie
- MOINEAU Gilles
- TETEDOIE Christian
- VIDAL Adrian

**10H30** Briefing Jury Dégustation

**10H45** Installation Jury Dégustation



# PROGRAMME

## TROPHEE PÂTISSERIE

**11H30** Arrivée des Candidates et des commis du Trophée Pâtisserie

Accueil et mise en tenue  
Tirage au sort des postes

**12H00** Briefing Candidates et Commis

**12H00** **Arrivée du jury technique**

JAUNAUULT Frédéric  
BERNARDE Nicolas  
TRUELLE Sébastien  
KOCH Pierre  
FABVRE Sophie  
WITTELAMNE Vincent

**12H10-12H30** Temps d'échange candidates et commis

**12H45-8H00** Temps d'échange candidates et commis

**12H20** Briefing du jury technique

**12H30-12H50** Installation des Postes par les candidates et leurs commis

**14H30** **Arrivée du jury dégustation**

- THOMAS Ken
- AUBLET CUVELIER Muriel
- METAYER Nina
- LORHO Christelle
- LYARD Nastasia
- HONIAT Noémie - Présidente du Jury
- CROST Danielle - Présidente d'Honneur du Jury
- Général Sylvie PION - Marraine 2026
- URRACA Philippe
- DESFAUDAIS Martine
- RAIMBAUD Morgane

**13H00** **début de l'épreuve**

	épreuve	envoi dessert
1.Candidate 1 -	13h00	16h00
2.Candidate 2 -	13h10	16h10
3.Candidate 3 -	13h20	16h20
4.Candidate 4 -	13h30	16h30
5.Candidate 5 -	13h40	16h40
6.Candidate 6 -	13h50	16h50

**17H00** fin du trophée pâtisserie

**17H15 - 18H00** saisie des notes et démontage

**19H30** Soirée de clôture et remise des prix - Under The Sea - Paris Porte de Versailles



# 9 NOV.26 : FERRANDI PARIS : LES EPREUVES

## FERRANDI PARIS

FERRANDI Paris est fière de soutenir le concours Cuillère d'Or 2026, événement engagé qui valorise les talents féminins de la gastronomie et met à l'honneur une cuisine responsable, créative et innovante. Ce partenariat reflète notre attachement à la transmission, à l'excellence et à la promotion des femmes dans les métiers de la cuisine.



Grande école hôtelière, membre de la Conférence des grandes écoles (CGE), FERRANDI Paris forme l'élite de la gastronomie et du management hôtelier, acteurs du renouveau, en France sur six campus : Paris, Saint-Gratien, Bordeaux, Rennes, Dijon et en septembre 2026 Strasbourg et à l'international.

Établissement d'Enseignement Supérieur Privé, à but non lucratif, de la CCI Paris Ile-de-France Education, FERRANDI Paris, a été créé il y a plus de 100 ans ; son nom est associé à plusieurs générations de chefs, de managers de l'hôtellerie et de la restauration, qui se sont distingués par leur signature culinaire et leurs talents d'innovateurs.

Reconnue pour déployer l'excellence partout, et tout le temps, l'école développe une pédagogie axée sur : la maîtrise des fondamentaux, la capacité à innover, l'acquisition de compétences managériales et entrepreneuriales ainsi que la pratique en situation réelle.

Plus qu'une école, FERRANDI Paris est un espace de découverte, d'inspiration et d'échanges où se mêlent cuisine, management, art, science, technologie et innovation. C'est autour des problématiques de renouveau de l'industrie hôtelière et de la créativité culinaire qu'elle fédère, autour d'elle, les plus grands noms du secteur.

<https://www.ferrandi-paris.com/fr>



# 9 NOV.26 :

## UNDER THE SEA : CÉRÉMONIE & SOIRÉE DE CLÔTURE

**UNDER THE SEA**  
*Ephemera*

**La Cuillère d'Or accueillie pour sa 8ème édition chez Under The Sea  
Une soirée de remise des prix au cœur des abysses, pour célébrer les femmes qui font bouger la gastronomie française**

### Une histoire qui commence sur les bancs d'une école hôtelière

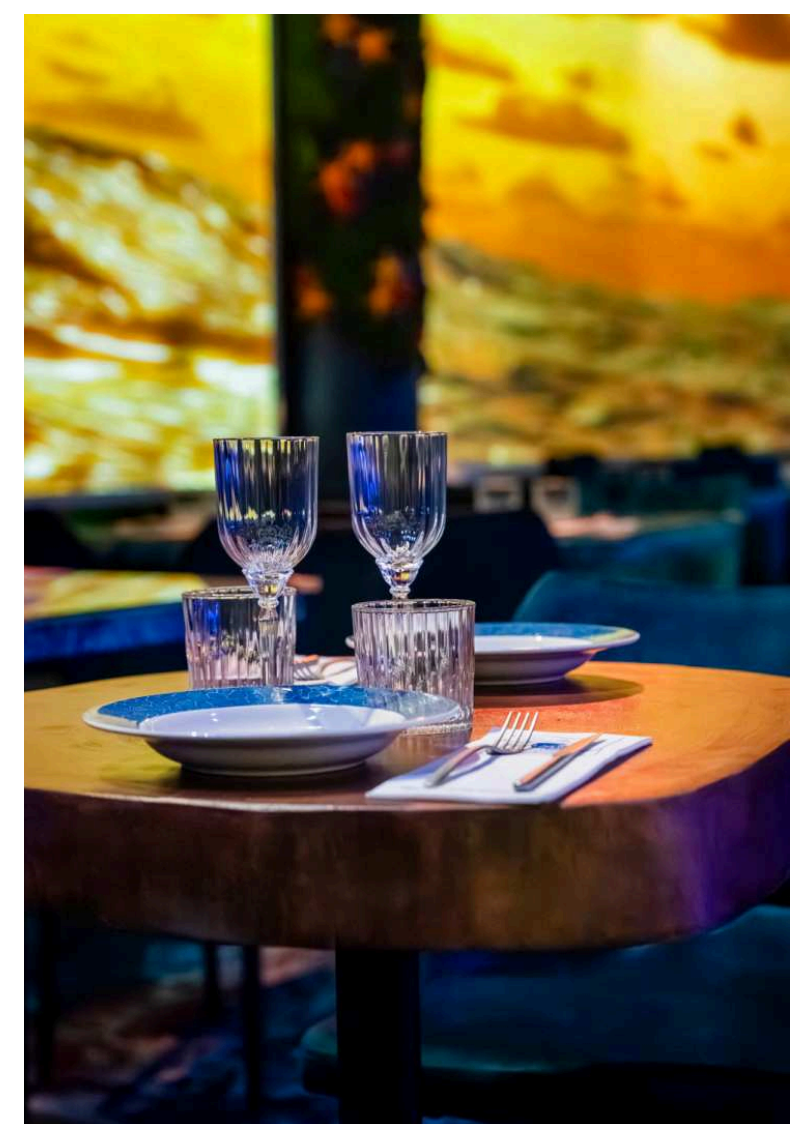
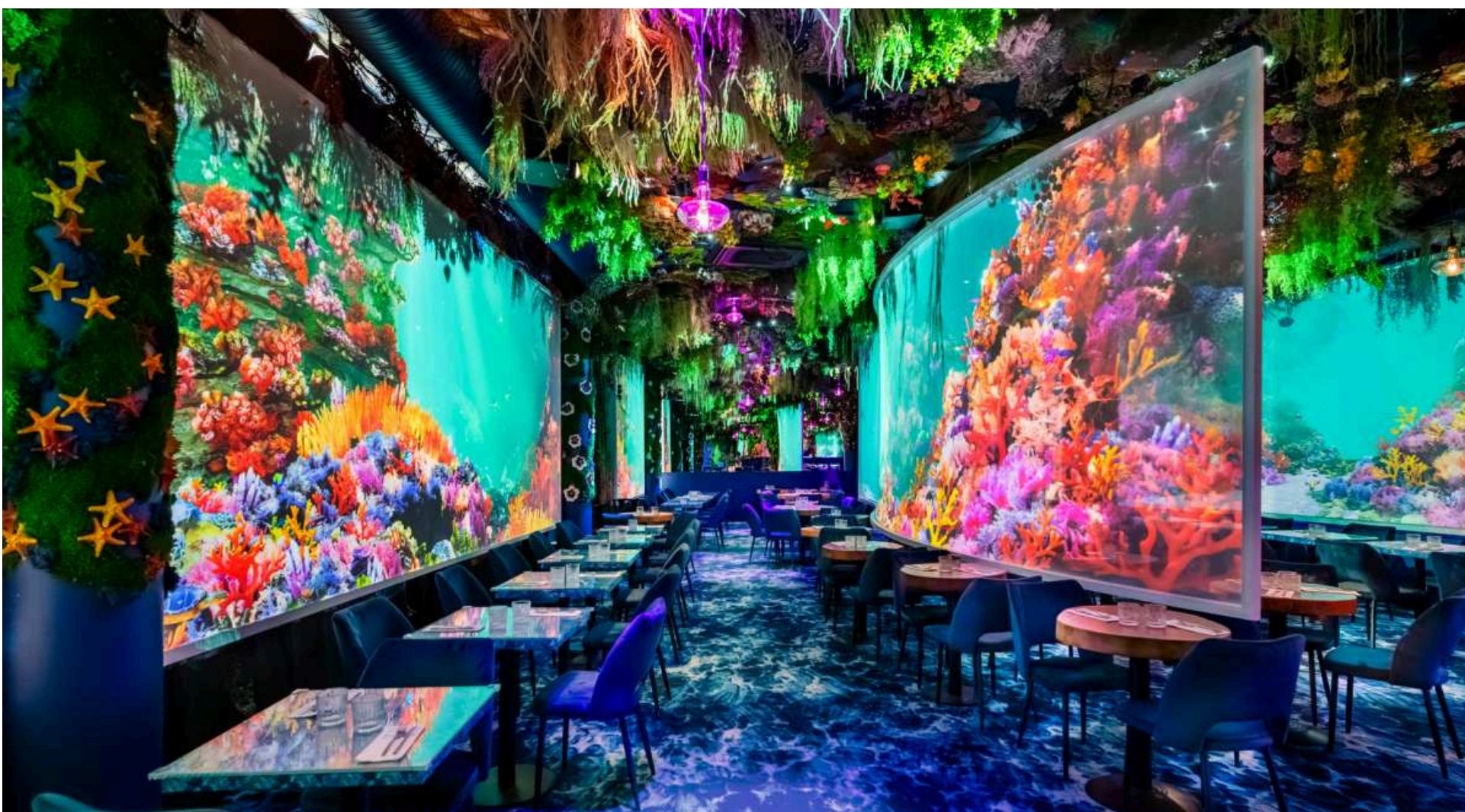
Tout commence à Lyon, à l'Institut Paul Bocuse (aujourd'hui Institut Lyfe) où trois étudiants passionnés partagent une même conviction : la restauration peut être bien plus qu'un repas. C'est là que Jade Frommer et Annaïg Ferrand se rencontrent, et décident de lancer en 2020 un premier restaurant éphémère immersif le temps de quelques semaines à Lyon. Le succès est immédiat. L'aventure ne fait que commencer.

De ce coup d'essai naît une vision : créer une bulle, une atmosphère, et faire voyager les clients sans qu'ils aient besoin de prendre un billet d'avion. Ephemera est fondé. Le concept est simple dans son ambition, vertigineux dans son exécution : plonger les convives dans des univers où se mêlent décors surprenants, atmosphère immersive et cuisine fraîche, 100% maison.

### Ephemera, pionniers de la restauration immersive en France

Pionnier de la restauration immersive en France, Ephemera lève l'ancre dès 2022 avec Under The Sea, son vaisseau amiral parisien, avant d'enchaîner les univers avec une créativité qui ne se dément pas : Stellar dans les étoiles, Jungle Palace au cœur de la jungle tropicale, Wonderwoods dans une forêt enchantée, Magmatic au cœur d'un volcan. Après Paris, Angers, Lille, Val d'Europe et Montpellier, c'est aujourd'hui 7 lieux que le groupe pilote, et ce n'est pas fini.

Ce qui rend Ephemera unique, c'est l'attention portée à chaque centimètre de ses espaces. L'approche transversale du groupe, qui mêle storytelling visuel, ambiance sensorielle et gastronomie, le distingue dans le paysage français de la restauration-expérience. Derrière cette décoration si reconnaissable, il y a une femme : Henriette Raz, et sa maison Henriette & Compagnie.



### Henriette, celle qui façonne des mondes

Installée dans son atelier en Île-de-France, Henriette Raz est la décoratrice de tous les univers Ephemera. Dans son atelier près de Paris, elle crée tout à la main. Chaque décor Ephemera passe par elle. Chaque détail, chaque texture, chaque univers que vous découvrez commence chez Henriette.

La décoration de chaque lieu est signée Henriette & Compagnie, à l'origine de nombreux décors de cinéma. Elle chine, elle retape, elle redonne vie à des objets oubliés. Elle ne fabrique pas des décors, elle façonne des mondes. Partenaire d'Ephemera depuis le premier jour, Henriette & Compagnie est le partenaire récurrent du groupe, celui sans lequel aucun univers ne prendrait vie.

Chez Ephemera, la créativité n'a pas de genre, mais elle a souvent un visage féminin!



# 9 NOV.26 : UNDER THE SEA : CÉRÉMONIE & SOIRÉE DE CLÔTURE

**UNDER THE SEA**  
*Ephemera*

## La Cuillère d'Or & Ephemera : une rencontre qui fait sens

Quand La Cuillère d'Or, le concours gastronomique 100% féminin créé par Marie Sauce-Bourreau, a cherché un cadre pour sa 8ème édition, le choix d'Under The Sea s'est imposé avec une évidence presque naturelle. D'un côté, un concours qui depuis 2010 célèbre les femmes qui osent dans la cuisine et la pâtisserie. De l'autre, une entreprise fondée et portée par des femmes qui ont réinventé, à leur façon, ce que peut être un restaurant.

Jade Frommer et Annaïg Ferrand ont ouvert leur premier établissement à 21 ans, fraîchement diplômées. Aujourd'hui, à 27 ans, elles sont à la tête de sept restaurants immersifs implantés dans toute la France: une trajectoire qui résonne profondément avec l'esprit de La Cuillère d'Or, concours qui depuis ses débuts répète le même mantra : Mesdames, osez... Oser !

S'associer à La Cuillère d'Or, c'est pour Ephemera une façon de prolonger cette conviction : que les femmes qui portent des projets ambitieux, que ce soit dans une brigade ou à la tête d'une entreprise, méritent d'être vues, célèbres, et inspirantes pour celles qui viennent après elles.



**Le thème de cette 8ème édition "Infiniment Mer" ne pouvait trouver meilleur écrin qu'Under The Sea.** Grâce à la technologie employée pour ses projections, les convives embarquent pour une odysée où les tableaux qui se succèdent offrent une immersion vivante et toujours renouvelée, sans qu'aucune image ne se répète. Bancs de poissons scintillants, coraux flamboyants, créatures des abysses : le restaurant deviendra ce soir-là le théâtre parfait pour couronner celles qui auront, en cuisine et en pâtisserie, réussi à faire chanter la mer dans leurs assiettes. Nous sommes impatientes de voir cette soirée prendre vie.

**Pour en savoir plus : [www.ephemera-group.com](http://www.ephemera-group.com)**





# PRENEZ DATE !... 8 MARS 2028 TOULON

Journée Internationale des Droits de la Femme

## Thème 2028 : Méditerranéenne

Le choix de Toulon pour accueillir, le **8 mars 2028, la 9ème édition de La Cuillère d'Or**, seul concours gastronomique 100% féminin, s'inscrit dans une véritable cohérence entre le lieu, la date et le thème choisi : « Méditerranéenne ».

Nichée entre mer et montagne, Toulon symbolise à la perfection l'esprit de la Méditerranée: une terre de contrastes, d'échanges et de traditions culinaires riches. C'est une ville tournée vers la mer, où les cultures se croisent et s'enracinent, où les produits locaux – huile d'olive, poisson, herbes aromatiques, agrumes – inspirent depuis toujours la créativité des chefs. Ce cadre authentique et ensoleillé offre ainsi un écrin naturel pour célébrer la cuisine du Sud et ses valeurs de partage, de diversité et de générosité.

Revenir au choix d'organiser La Cuillère d'Or le 8 mars, Journée internationale des droits des femmes, renforce encore le message du concours: promouvoir la place des femmes dans la gastronomie et mettre en lumière leur talent, leur audace et leur savoir-faire. C'est un hommage à toutes celles qui, dans les cuisines professionnelles comme familiales, font rayonner la culture culinaire et réinventent la tradition méditerranéenne au féminin.

En réunissant à Toulon, à cette date symbolique, des femmes et des hommes des 4 coins de France et d'ailleurs, La Cuillère d'Or affirme son engagement: célébrer les femmes, la lumière et la transmission culinaire dans un même élan résolument inspirant et contemporain.



## C'est le Lycée Anne-Sophie Pic qui accueillera la 9ème édition de La Cuillère D'Or en 2028

Le lycée Anne-Sophie PIC situé au coeur de Toulon à 5 minutes à pied de la gare SNCF et du port, entre l'Opéra et la rue des Arts, offre une palette de formations sans égale dans le département du Var. Ses formations du CAP au BTS en passant par des baccalauréats professionnels, le baccalauréat STHR, les Certificats de Spécialisations et une classe de mise à niveau post-bac MANH, sont assurées par des professeurs de grande qualité qui vous feront adhérer aux exigences des métiers de bouche et du tourisme.

Nous accueillons tous les ans près de 700 élèves, dont plus de 500 lycéens et plus de 220 étudiants. Deux établissements voisins réservent à eux deux près de 60 places dans leur internat pour nos lycéens.

### Le lycée Anne-Sophie PIC est singulier à plusieurs titres :

La tenue d'école, véritable élément de formation, contribue au sentiment d'appartenance de ses élèves.

La configuration géographique, architecturale et matérielle du lycée offre des conditions optimales de travail pour la réussite de toutes et tous.

Ses trois restaurants d'application et la boutique traiteur, tous trois ouverts à la clientèle, sont autant de lieux d'apprentissage pour nos élèves.

Ses multiples partenariats avec les acteurs et les professionnels locaux contribuent à valoriser le parcours de nos lycéens et étudiants.

L'ouverture à l'International pour toutes les filières :

Nous proposons également plusieurs choix de langue : anglais, espagnol, italien, allemand et chinois. De plus, le lycée détient des accréditations ERASMUS (permettant des stages à l'étranger) et possède le label EUROSCOL

Un CAP fleuriste en formation initiale unique dans le Var.

# NOS PARTENAIRES



**ATELIER SÖ – L'essentiel de la mer : un savoir-faire unique célébré par les plus grands noms de la gastronomie.**

Depuis près de quarante ans, Atelier SÖ perpétue un savoir-faire rare et précieux dédié à la transformation des produits de la mer. Installées au cœur du Rhône, nos équipes cultivent l'excellence à travers des gestes maîtrisés : filetage manuel, salage au sel sec, affinage précis, et surtout fumage à l'ancienne, suspendu à la ficelle, une méthode traditionnelle devenue emblématique de la maison. Chaque saumon y est travaillé avec une attention minutieuse, pour garantir une qualité constante et incomparable.



## Un partenariat d'exception avec le Groupe Bocuse

Fière de s'inscrire dans l'univers de l'une des plus grandes références de la gastronomie française, Atelier SÖ partage avec le Groupe Bocuse une vision commune : **célébrer le bon, le bien-manger et l'art de vivre à la française.** Ensemble, nous imaginons des recettes exclusives, où tradition et innovation se rencontrent pour sublimer les produits de la mer et proposer des créations raffinées.

## Une reconnaissance prestigieuse : la licence Maîtres Cuisiniers de France

Atelier SÖ a également l'honneur d'être sélectionnée par les Maîtres Cuisiniers de France, qui lui ont confié leur nouvelle licence de marque.

## Cette distinction rare salue :

- la singularité du geste artisanal,
- la finesse d'un savoir-faire transmis,
- l'engagement quotidien pour une qualité irréprochable.

Grâce à cette reconnaissance, Atelier SÖ rayonne désormais au sein du réseau Promocash, auprès des professionnels les plus attachés à l'excellence.

## Traçabilité, sélection, exigence

Chez Atelier SÖ, chaque étape du processus est guidée par une rigueur absolue :

- choix des plus belles origines (Norvège Bømlø, Écosse, Féroé),
- traçabilité transparente,
- engagement total auprès d'une filière responsable.

Notre ambition reste inchangée : offrir des produits d'exception, façonnés par la main de l'homme, inspirés par la mer, et reconnus par les grands noms de la gastronomie.



## Atelier SÖ s'engage aux côtés de La Cuillère d'Or

Concours gastronomiques 100 % féminins, La Cuillère d'Or met en lumière depuis plus de quinze ans les cheffes qui réinventent la gastronomie avec audace, créativité et sensibilité. L'événement, devenu international, est soutenu par les plus grands noms des métiers de bouche – d'Anne-Sophie Pic à Pierre Hermé, en passant par Christian Têtedoie et de nombreux Meilleurs Ouvriers de France.

Le partenariat entre Atelier SÖ et La Cuillère d'Or s'est imposé comme une évidence, porté par des valeurs communes :

- la transmission,
- l'excellence,
- la reconnaissance des savoir-faire,
- l'audace et l'innovation,
- l'envie de soutenir celles qui nourrissent la gastronomie de demain.

À travers cet engagement, Atelier SÖ souhaite contribuer à la mise en lumière de talents féminins encore trop souvent sous-représentés dans l'univers professionnel de la cuisine et de la pâtisserie. Un partenariat qui souligne notre volonté d'être un acteur engagé, présent aux côtés de celles et ceux qui façonnent l'avenir de la gastronomie française.

# NOS PARTENAIRES



**Chez Promocash nous avons la conviction qu'accompagner et soutenir de belles initiatives comme la Cuillère d'or est une façon efficace de changer les choses.**

**Nous sommes partenaires et c'est une formidable opportunité qui nous est donnée pour mettre en lumière des femmes de talents et les encourager à aller toujours plus loin, plus haut.**

**Ce concours nous motive et plus que cela, il nous engage aux côtés des cheffes, parce que : Plus qu'un grossiste nous sommes et resterons leur allié de tous les jours !!**

Alexandre MARTIN  
Directeur Général Promocash France

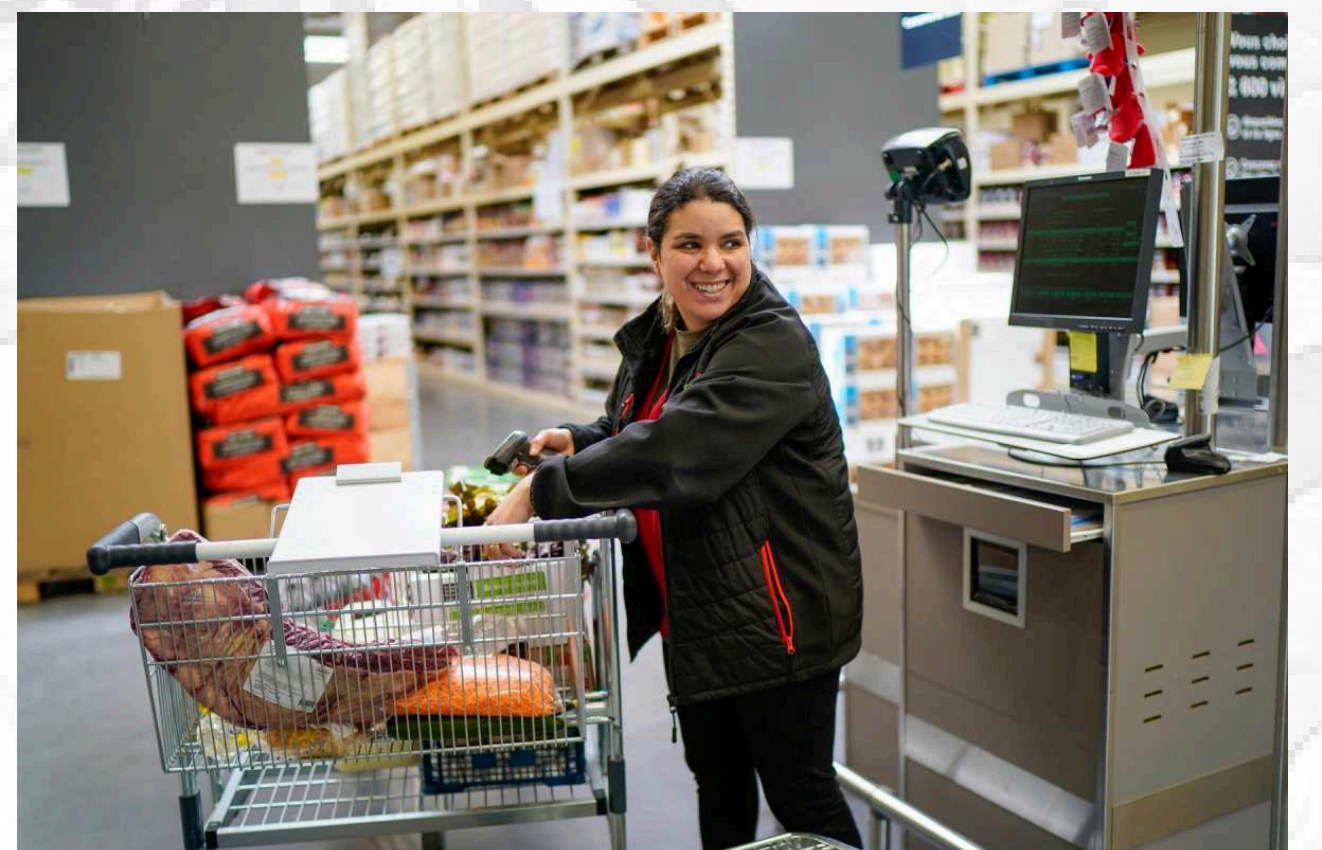


Enseigne Française, Promocash s'impose comme un acteur unique du marché.

En effet, nos 152 magasins sont dirigés par des franchisé(e)s, entrepreneurs indépendants ancrés dans leur territoire qui partagent, avec leurs clients, les mêmes défis, la même passion et les mêmes exigences.

Au service des métiers de la restauration, notre offre de grossiste s'articule autour de 16 000 références alimentaires et non alimentaires, disponibles en magasin ou en ligne et de 4 modes d'approvisionnement pour répondre avec agilité à chaque besoin.

**Promocash, à votre service**



# NOS PARTENAIRES



Leader dans la fabrication de produits de boulangerie surgelés premium, Bridor conjugue savoir-faire boulanger et excellence industrielle depuis plus de 30 ans pour proposer des produits de haute qualité, inspirés des cultures boulangères du monde dans plus de 100 pays.

Au cœur de son ADN : l'envie de partager les cultures boulangères du monde tout en préservant le savoir-faire boulanger. En s'associant à des Chefs de renom et des partenaires prestigieux (Maison Lenôtre, Pierre Hermé, etc.), Bridor innove chaque jour pour proposer des produits adaptés à tous ses clients.

La Cuillère d'Or incarne l'excellence, la créativité et l'innovation, des valeurs qui nous sont chères et que nous sommes fiers de soutenir à travers cet engagement.

C'est une joie d'accompagner des talents qui font rayonner la gastronomie au féminin, mais c'est aussi une aventure humaine, faite de rencontres et de partage autour des savoir-faire culinaires.



## BRAGARD®

"Depuis le premier jour de la création de cette compétition, il nous a semblé naturel de la soutenir. Nous partageons la même volonté de mettre en lumière des femmes engagées et talentueuses, qui font vivre au quotidien des métiers exigeants.

Nos collections sont pensées pour elles, et ce partenariat fait pleinement écho à notre raison d'être !

**Au fil des éditions, BRAGARD a eu à cœur d'accompagner les participantes et Marie Sauce femme de cœur et passionnée, en mettant à leur disposition son savoir-faire et son expertise métier. Parce que derrière chaque parcours se trouvent des femmes qui s'investissent avec détermination, la maison s'engage à leurs côtés, sur le terrain comme dans leurs ambitions.**

Aujourd'hui, notre maison se réjouit de poursuivre cette aventure, fidèle à sa mission : habiller les femmes pour qu'elles puissent exercer leur métier avec assurance, confort et fierté".



# NOS PARTENAIRES



**Profondément attaché à la créativité, la partage et la diversité, Cacao Barry est fier d'être partenaire de la Cuillère d'Or.**

En accompagnant cet événement, Cacao Barry souhaite soutenir celles qui font bouger les lignes du métier et encourager l'émergence de nouvelles voix dans l'univers de la pâtisserie. En accompagnant cet événement, Cacao Barry réaffirme son rôle d'acteur engagé pour une gastronomie inclusive, inspirante et tournée vers l'avenir.



## **Ma terre tourne – céramique d'art La poésie du cristal et du mouvement**

Shirley Vérin façonne depuis 2019, dans son atelier ma terre tourne, des pièces uniques en grès haute température. Spécialisée dans les émaux cristallisés, elle crée des pièces aux nuances profondes et mystérieuses. Sous l'effet du feu, les cristaux semblent danser et capturer la lumière avec une poésie singulière : ce bleu cristallisé devient alors le miroir de la mer scintillante sous le soleil.

Installé aux portes d'Étretat, l'atelier s'inspire de cet horizon où le ciel, l'eau et la craie se confondent dans une variation de bleus infinie. Chaque pièce, travaillée avec soin, est une invitation au voyage, portée par l'authenticité d'un travail manuel unique et imparfait.

### **La Cuillère d'Or : l'expérience du lien**

La collaboration avec les chefs est le cœur de mon travail. On ne choisit pas par hasard de fabriquer des pièces de table : c'est une volonté de participer, à ma mesure, à l'expérience sensorielle du repas. Faire corps, collaborer, être en lien.

**Le partenariat avec la Cuillère d'Or prolonge cette philosophie. Dans un esprit de solidarité et de sororité, il s'agit d'unir nos sensibilités pour que le contenant et le contenu ne fassent plus qu'un. En créant les assiettes ( et les trophées) de cette édition 2026, je cherche à offrir un écrin scintillant au talent des candidates, créant un pont entre ma terre et leur cuisine.**

# NOS PARTENAIRES



## PESSAC-LÉOGNAN

L'ESPRIT BORDEAUX

« L'Appellation communale Pessac-Léognan est née en septembre 1987. Répartie sur 10 communes proches de Bordeaux, celle-ci comprend plus de 1800 hectares en production et compte 70 Châteaux et Domaines. Tous situés sur un même terroir d'exception, 14 d'entre eux dont le célèbre Château Haut-Brion, sont des Crus Classés de Graves. Sa particularité est de produire des vins blancs secs et des vins rouges.

L'Appellation Pessac-Léognan se distingue par une particularité forte : l'ensemble de ses Châteaux est détenu par des familles propriétaires. Une singularité qui constitue un véritable atout, favorisant agilité et capacité d'adaptation dans les orientations stratégiques, tant pour la production de vins blancs et rouges que pour la communication et le positionnement sur les marchés.



**Nous sommes partenaires avec La Cuillère d'Or car nous souhaitons associer notre Appellation à un concours gastronomique porteur de sens, et leurs valeurs de transmission, de savoir-faire, et de mise en lumière du talent féminin font directement écho aux nôtres.**

**Le vin, tout comme la haute cuisine, est un patrimoine culturel et un art du partage. Le Syndicat Viticole de Pessac-Léognan, aujourd'hui composé d'une équipe entièrement féminine, partage naturellement cette même volonté de valoriser l'excellence, la passion et les femmes qui font rayonner leur métier. »**

Fidèle à cet esprit, Pessac-Léognan poursuit son engagement à valoriser son histoire, son vignoble et ses valeurs familiales, tout en renforçant sa proximité avec les amateurs et les professionnels. Depuis 39 ans, Pessac-Léognan mène une politique d'action dynamique pour faire découvrir l'Appellation et ses vins. Pessac-Léognan, aux portes de Bordeaux, est devenue une des richesses de l'oenotourisme. Engagée dans une démarche de Haute Valeur Environnementale, l'Appellation Pessac-Léognan allie l'excellence à un profond respect pour la nature.



## NOS PARTENAIRES



Depuis plus de deux siècles, le groupe Matfer Bourgeat s'impose comme le leader mondial dans la fabrication d'équipements pour cuisines et laboratoires professionnels. Entreprise industrielle 100 % française, elle doit sa réussite à une passion pour le goût, la qualité et une volonté constante d'innover.

Depuis ses débuts, Matfer Bourgeat conçoit et fabrique ses produits en France. L'entreprise s'appuie sur le savoir-faire de nombreux talents, designers, ingénieurs et techniciens spécialisés, pour développer des solutions performantes et durables pour les professionnels.

**Partenaire du concours La Cuillère d'Or, concours culinaire 100 % féminin, Matfer Bourgeat soutient des femmes animées par la même passion : celle du goût et de la cuisine. Transmission, partage et recherche de l'excellence sont des valeurs communes qui rendent ce partenariat naturel.**



**Président Professionnel accompagne chaque jour tous les professionnels de la Restauration et de la Boulangerie Pâtisserie pour les aider au quotidien face aux défis de leur métier, en s'engageant à leurs côtés dans leur recherche de qualité et d'inventivité, et en répondant à leurs besoins spécifiques d'excellence.**

**Un partenaire de confiance grâce à des gammes complètes et exigeantes de beurres et de crèmes de haute qualité, pour que chacun puisse exprimer le meilleur.**

**Des femmes et des hommes passionnés et experts des produits laitiers, à votre écoute et à vos côtés chaque jour.**



Une quête de l'excellence qui se retrouve dans ses partenariats noués durablement : La Cuillère d'Or, les Trophées Le Chef, le Guide Michelin, les Meilleurs Ouvriers de France, ... Une volonté d'accompagner les Chefs dans leur parcours qui s'exprime au travers de ses deux concours : le « Concours Création et Saveurs » qui permet aux jeunes chefs talentueux, cuisiniers et pâtissiers, étoilés de demain, d'exercer leur art, et le « Concours Ecoles » qui s'adresse aux élèves des Lycées hôteliers, en partenariat avec L'Éducation Nationale.

Un accompagnement qui prend vie au quotidien en digital, sur le site internet de la marque et ses réseaux sociaux, à travers une plateforme de contenus (recettes, livre blanc,...) autour du beurre et de la crème, et un rendez-vous où se regroupent et se transmettent les savoirs et savoir-faire indispensables aux Chefs Artisans, apprentis et confirmés, pour que chacun puisse acquérir, développer et parfaire sa maîtrise du beurre et de la crème.

**Président Professionnel,  
Engagés depuis toujours,  
A vos côtés chaque jour.**

## NOS PARTENAIRES

**ANDROS**  
Chef

Marque professionnelle du Groupe Andros, Andros Chef conçoit des solutions d'ingrédients fruitiers dédiées aux chefs et artisans. Forte de l'expertise unique du Groupe dans l'amont et la transformation du fruit, la marque propose des produits performants, réguliers et inspirants, pensés pour répondre aux exigences des professionnels de la gastronomie contemporaine.

Engagée aux côtés des talents culinaires, Andros Chef accompagne la créativité à travers le soutien à la formation via son Concours FRUITS DE TALENT, la formation notamment à l'Atelier du fruit & du végétal et les concours, en France comme à l'international.

**Dans cette dynamique, Andros Chef soutient la Cuillère d'Or.**



## BE WTR

UNE EAU PLATE ET PÉTILLANTE,  
LOCALE ET ÉLÉGANTE



BE WTR est une marque suisse d'eau premium qui réinvente l'hydratation en combinant technologies de filtration avancées, design et durabilité. Grâce à ses systèmes de filtration innovants ou des sites d'embouteillages urbains, BE WTR revalorise les eaux locales et propose des solutions écologiques pour offrir une eau pure, plate ou pétillante, dans des bouteilles durables. S'adressant aux professionnels de la gastronomie, de l'hôtellerie et du design, ainsi qu'aux particuliers, BE WTR s'impose comme le choix privilégié des établissements haut de gamme.

Certifiée B Corp et engagée notamment au travers de "1% for the Planet", BE WTR place la durabilité au cœur de sa mission. Fondée à Lausanne, la marque est aujourd'hui présente en Suisse, en France, à Singapour, aux Émirats Arabes Unis, au Maroc, au Canada, au Royaume-Uni et en Chine, et poursuit son développement à l'international.

Partenaire des grands noms de la gastronomie, BE WTR se distingue par sa carafe AQTIV+ qui repousse les limites des expériences culinaires, grâce à la combinaison unique de la technologie du résonateur breveté en Suisse et une filtration avancée.

**En 2026, BE WTR devient partenaire du concours La Cuillère d'Or, qui met à l'honneur les femmes de la gastronomie. Ce partenariat reflète notre volonté de soutenir les talents qui façonnent la cuisine de demain et d'encourager une hospitalité plus durable. En accompagnant les candidates, nous contribuons à une expérience de dégustation plus respectueuse de l'environnement tout en célébrant la créativité et l'excellence culinaires.**



# NOS PARTENAIRES



Depuis plus de 40 ans, nous fabriquons des glaces artisanales et des pâtisseries dans nos ateliers pour les professionnels de la restauration.

Pour les glaces, nous réalisons nous-mêmes nos crèmes et nos mix à partir d'ingrédients nobles. Nous continuons à utiliser des méthodes d'infusion en cuve double paroi, selon les méthodes traditionnelles transmises par nos Maîtres Glaciers. Toutes les décorations sont effectuées manuellement, selon des gestes que nous perpétons.

Côté pâtisserie, nos chefs réalisent chaque création « comme à la maison » : pâtes, crèmes, mousses ou compotées sont préparées sur place, puis ils façonnent, trempent et décorent les desserts à la main. Chaque fabrication est dégustée pour contrôler qu'elle soit conforme à notre engagement qualité.

Nous accompagnons au quotidien des restaurateurs, spécialistes de la vente à emporter, hôteliers, traiteurs, glaciers..., en France comme à l'étranger, en leur proposant des desserts pensés pour faciliter leur quotidien. Notre démarche responsable privilégie, autant que possible, les circuits courts, la saisonnalité et des solutions plus durables en matière d'emballages et de logistique, avec l'ambition de réunir exigence culinaire et conscience environnementale.



**C'est tout naturellement que nous nous engageons aux côtés de La Cuillère d'Or 2026. Ce concours qui met en lumière le talent, la créativité et le savoir-faire des femmes dans les métiers de bouche. Soutenir La Cuillère d'Or, c'est défendre une certaine idée du dessert : exigeante, engagée et tournée vers l'avenir. C'est encourager celles qui osent, qui créent et qui font évoluer nos métiers. Pour nous, « donner du plaisir au dessert », c'est aussi donner de la visibilité et de la reconnaissance à celles qui le portent avec passion.**



"Unilever Food Solutions est fier de soutenir La Cuillère d'Or. Un concours qui valorise l'excellence, la créativité et le savoir-faire de femmes passionnées dans un univers encore largement masculin.

Chez Unilever Food Solutions, nous partageons cette volonté de faire évoluer les codes et de promouvoir une cuisine où chaque talent a sa place.

Notre mission est d'accompagner les chefs au quotidien avec des solutions culinaires adaptées aux réalités opérationnelles. Avec plus de 200 chefs dans le monde, nous développons des produits pensés par des chefs, pour des chefs, alliant goût, régularité et performance.

Nous apportons de l'inspiration et un accompagnement pour aider les chefs à créer de la valeur dans leurs menus.

**Être partenaire de La Cuillère d'Or, c'est soutenir un véritable tremplin pour les femmes, les encourager à s'exprimer et à relever de nouveaux défis. C'est contribuer à faire rayonner une nouvelle génération de talents."**





# NOS PARTENAIRES



Les Nouvelles Gastronomiques est un média digital indépendant fondé en 2009 par Sandrine Kauffer-Binz, journaliste gastronomique, créatrice de contenus et restauratrice aux côtés du chef Julien Binz, restaurant étoilé à Ammerschwihr, en Alsace. Cette double expérience lui donne un regard et une expertise sur la profession : celui d'une journaliste de terrain, mais aussi celui d'une professionnelle qui connaît le métier de l'intérieur, ses exigences, ses engagements, ses contraintes et ses émotions. Depuis plus de 16 ans, Les Nouvelles Gastronomiques valorisent les acteurs de la cuisine française et ses événements, à travers des articles, interviews, reportages, vidéos et réseaux sociaux. Le média fédère aujourd'hui une communauté de plus de 150 000 abonnés, avec des vidéos pouvant atteindre 3 millions de vues.



**Partenaire de nombreux événements et concours, Sandrine Kauffer-Binz a également été membre de jury à plusieurs reprises, notamment dans celui de la Cuillère d'or, toujours avec la volonté de révéler les talents, d'encourager les initiatives et les vocations et de transmettre la réalité du métier. Soutenir et valoriser La Cuillère d'Or, concours 100 % féminin, s'inscrit naturellement dans cette démarche : donner de la visibilité aux femmes qui cuisinent, pâtissent, entreprennent, créent et font avancer la gastronomie.**



Dans le cadre de l'édition 2026 du concours culinaire « La Cuillère d'Or », la Maison Godard est fière d'être partenaire de cet événement d'exception, dédié à la valorisation des talents féminins en gastronomie.

Fondée en 1978, notre conserverie familiale est installée depuis trois générations à Gourdon dans le Lot, au cœur du Quercy-Périgord. Avec près d'un demi-siècle d'expérience, elle a développé une solide expertise dans la sélection et la préparation de produits d'exception, notamment le foie gras et la truffe. Fidèle à ses origines, la Maison Godard perpétue un savoir-faire artisanal exigeant, alliant respect des traditions et quête constante de qualité.



**S'associer à « La Cuillère d'Or » s'inscrit naturellement dans cette démarche. Ce concours, qui met en lumière la créativité, la technique et l'audace des cheffes, représente une opportunité unique de partager notre expertise avec des professionnelles passionnées et engagées. À travers ce partenariat, nous souhaitons faire découvrir la richesse de nos produits.**

**Cette initiative traduit également une volonté forte : soutenir la place des femmes dans la haute gastronomie et contribuer activement à leur rayonnement. En mettant notre savoir-faire à leur service, nous affirmons notre engagement aux côtés de celles qui façonnent la cuisine de demain.**

# NOS PARTENAIRES



## Pernod Ricard France

Pernod Ricard France est née le 1er Juillet 2020, suite à la fusion des sociétés Ricard et Pernod, filiales emblématiques et historiques du groupe Pernod Ricard.

L'entreprise est leader sur le marché français des spiritueux et un acteur majeur du marché des champagnes. La société dispose d'un portefeuille de marques premium couvrant toutes les grandes catégories.

Avec des Marques Stratégiques Internationales, Prrestige, sans alcool, Craft répondant aux demandes croissantes de produits artisanaux et des Marques Stratégiques Locales, la société accompagne depuis plus de 200 ans, les moments de convivialité en France. Chez Pernod Ricard France, la RSE fait partie intégrante de son histoire et de son ADN. Elle place le développement durable au cœur de sa stratégie.

Préserver la planète, cultiver la convivialité responsable et agir en entreprise citoyenne sont les trois lignes directrices de sa démarche RSE, un levier de transformation fondamental pour construire un avenir durable.

**L'accompagnement des acteurs et actrices de la gastronomie via le soutien des associations de professionnels et des concours est aussi un des engagements de Pernod Ricard France, c'est pourquoi nous soutenons La Cuillère d'Or, concours connu et reconnu par l'ensemble de la profession.**



Tout commence en 1939, lorsque Louis Grimal acquiert un mas ostréicole sur l'étang de Thau. Animé par la passion de la mer et des coquillages, il y fonde les bases d'un savoir-faire unique. Son fils, Jean-Marie Grimal, poursuit ensuite l'aventure, avant de la transmettre à son propre fils, lui aussi prénommé Jean-Marie. Dès son plus jeune âge, ce dernier rejoint l'exploitation.

À seulement 16 ans, il prend part à l'aventure familiale. En véritable entrepreneur, il développe le marché en rentrant dans les GMS (Grandes et Moyennes Surfaces) et imagine des conditionnements novateurs, comme les barquettes sous-vide de moules. Une révolution pour l'époque, qui garantit une conservation optimale et démontre la capacité de la famille à conjuguer tradition et modernité. Avec ténacité et vision, il développe l'activité et ouvre la maison Grimal à l'international.



Les coquillages de l'étang de Thau voyagent désormais bien au-delà de nos frontières, mais conservent toujours la même exigence : fraîcheur, authenticité et excellence.

Aujourd'hui, c'est Jessy et Carla qui incarnent la quatrième génération. Ce premier pas marquera le début d'une véritable saga familiale, intimement liée aux eaux de l'étang et à l'exigence de qualité.

Ensemble, ils perpétuent un héritage précieux, animés par une vision commune : faire rayonner la qualité, l'authenticité et la convivialité des entreprises GRIMAL bien au-delà de l'étang.

# NOS PARTENAIRES



**Editions BPI est l'éditeur de livres, contenus numériques et vidéos techniques spécialiste de la formation à niveau professionnel pour les métiers des arts culinaires, du service et de l'hôtellerie.** Au travers de nos différentes publications nous accompagnons tous les apprenants, depuis le début de leur apprentissage et tout au long de leur carrière. Plus largement Editions BPI permet à toutes celles et ceux qui le souhaitent d'acquérir des savoirs de qualité professionnelle.

Notre engagement aux côtés du concours est le prolongement naturel de nos actions en faveur de la transmission de l'excellence des savoirs et savoir-faire dans les métiers de la gastronomie et de l'hôtellerie.



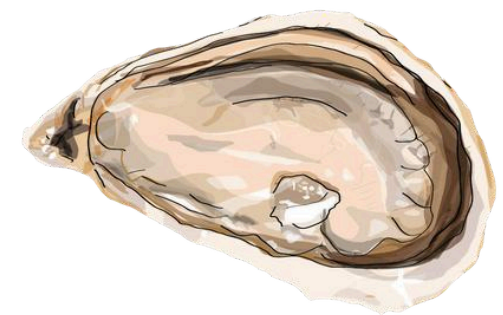
Jacques et son fils Jean-Jacques élèvent avec passion leurs huîtres selon la longue tradition familiale. Implantée sur 2 sites remarquables en Bretagne depuis 1880, la Maison Cadoret produit des huîtres plates et des huîtres creuses avec passion et savoir-faire. Tourné vers l'avenir, Jean-Jacques Cadoret a développé de nouveaux produits, notamment la "Perle Noire", à la carte des plus grandes tables, dans le monde entier.

#### Une qualité maîtrisée tout au long de la production

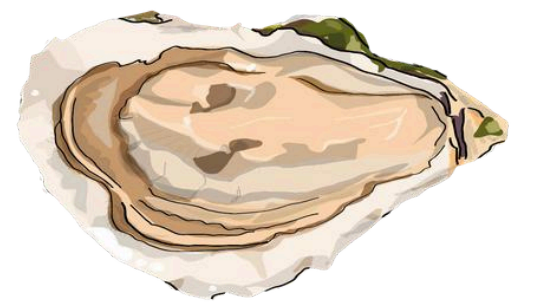
Toutes les étapes du cycle de vie, depuis la sélection des meilleurs naissains, l'élevage, l'affinage et la mise en bourriche des huîtres, sont réalisées par l'entreprise, garantissant aux clients un suivi qualitatif et une traçabilité parfaite.

#### Innovation & développement durable

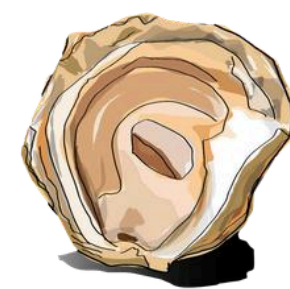
L'entreprise est engagée dans une démarche d'innovation et de développement durable améliorant la qualité des produits, les conditions de travail tout en réduisant les déchets de production : • Conception d'un chaland ostréicole • à propulsion électrique • Utilisation d'huiles bio • Investissement dans des poches innovantes "marée-motrices" • Véhicules de livraison électriques



*la Perle noire*



*la Fine*



*la Plate du Belon*



Professionnel reconnu depuis plus de 40 ans dans la vente de produits d'exception auprès des pâtisseries, chocolatiers, glacières, restaurateurs, traiteurs.

**Patrick AMAND, fort de cette riche expérience, a créé SELECTISSIME en 2004.**

C'est au cours de ses déplacements sur le territoire national et dans les pays lointains qu'il a ainsi sélectionné et développé une gamme de produits rares en épices, poivres, baies sauvages et produits d'épicerie gastronomique venus du monde entier pour la cuisine et la pâtisserie.

Nathan (formation en cuisine à Ferrandi Paris) le fils de Patrick AMAND, présent dans l'entreprise depuis plus de 12 ans perpétue la tradition, le savoir faire, les créations de recettes pour les chefs.

# NOS PARTENAIRES

## Mon Share Event – Du lien à la croissance

Fondé par Anissa Hafsa, Mon Share Event accompagne les entreprises, startups, acteurs de la gastronomie, de l'hospitality et de l'événementiel dans leur développement en France et à l'international.

Notre mission est simple : favoriser les rencontres qui créent de la valeur, construire des partenariats durables et accompagner la croissance des organisations que nous accompagnons.

À travers des événements B2B, des rencontres ciblées, des séminaires premium, des mises en relation qualifiées et des accompagnements stratégiques, Mon Share Event réunit entrepreneurs, marques, chefs, hôteliers, investisseurs, institutions et décideurs autour d'intérêts communs et d'ambitions partagées.

Fort de plus de 10 ans d'expérience dans la création de partenariats stratégiques, l'accompagnement de startups et le développement d'écosystèmes professionnels, Mon Share Event transforme les rencontres en opportunités, les relations en alliances durables et le lien en croissance.

Présent entre l'Europe, l'Afrique et le Moyen-Orient, Mon Share Event fédère des écosystèmes fondés sur la confiance, l'authenticité, la valeur partagée et la qualité des relations humaines.

Mon Share Event  
Du lien à la croissance.



Concept original qui remet à l'honneur les pommes d'or oubliées via une gamme de **produits artisanaux et ultra-locaux**.



Basée sur des recettes d'antan, cette fabrication raisonnée se fait à Paris et à partir de **fruits des espaces verts parisiens**, sinon inutilisés. La chair des coings donne naissance à une confiture douce et texturée alors que le jus se transforme en une gelée appétissante aux notes mielleuses et florales ou en liqueur savoureuse aux teintes ambrées.

Doublement labellisé "**Produit en Île-de-France**" et "**Fabriqué à Paris**" le public soutient fermement ce projet **engagé et écoresponsable** lui attribuant par vote le prix de "**coup de cœur des Parisiens**" pour trois années consécutives ! Suite à une sélection par la CMA IDF, il représente l'artisanat alimentaire parisien lors du salon du Made in France en 2025.

## Marie Lecomte – Roseraie Française

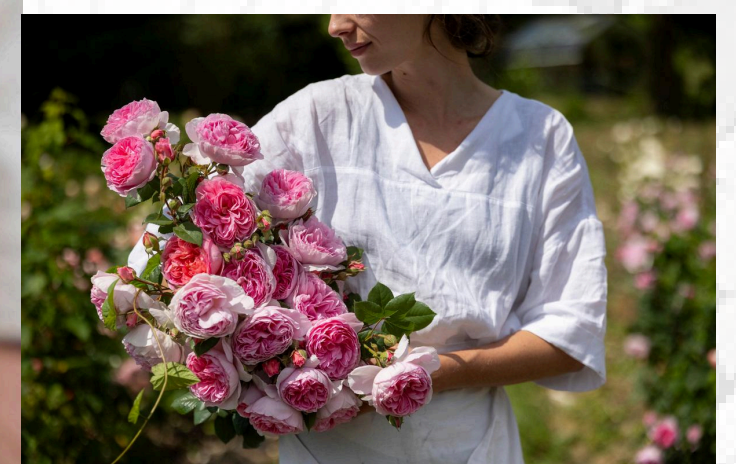
Nées de six variétés de roses à parfum cultivées en agriculture biologique en Picardie, les créations Marie Lecomte – Roseraie Française révèlent la rose comme une matière première florale de terroir.

Ce projet de vie prend forme à deux, au rythme des saisons, dans le respect du sol et du vivant, avec une attention portée à la terre, à la cueillette et au soin apporté à chaque étape de production.

Les roses sont transformées selon une distillation douce afin de préserver les notes de rose fraîche et l'expression naturelle des arômes. Pure, délicate et sensorielle, l'eau de rose Marie Lecomte trouve naturellement sa place dans les gestes de soin comme dans les créations culinaires en y révélant fraîcheur, délicatesse et élégance.



MARIE LECOMTE



# NOS PARTENAIRES

## ANCRÉE

Ancrée, c'est le caviar végétal français. Élaboré artisanalement en Île-de-France à partir d'ingrédients nobles, durables et locaux, ce condiment gastronomique marin offre une nouvelle expérience raffinée et engagée.

**Lucille et Emilie mènent l'aventure en famille.**

**Amoureuses de la gastronomie, curieuses de nouvelles saveurs et sensibles aux enjeux de transition alimentaire, elles cherchent à transmettre leur goût pour le bien-manger à travers chacune de leurs recettes.**

Artisanes, elles ont à cœur de valoriser le patrimoine gastronomique français et les produits du terroir à travers des recettes qui végétalisent nos assiettes. Avant-gardistes, elles proposent des produits au service des gastronomes engagés pour ancrer de nouvelles habitudes de consommation de notre quotidien.



**Gaëlle Rousseau est théicultrice depuis six ans et cultive près de 2 000 théiers au sein des deux premiers jardins de thé de Normandie et de Paris. Elle cultive également de nombreuses plantes aromatiques.**

À travers Jardins de Thé, elle développe une approche artisanale du thé français en proposant des thés de terroir, des infusions signatures issues d'un travail de façonnage ainsi que des créations culinaires originales telles que le thé pétillant ou encore des oxymels aux fleurs de thé.

LES CONCEPTS  
CULINAIRES  
D'OR

# la Cuillère d'Or



Marie SAUCE-BOURREAU  
Fondatrice de La Cuillère d'Or

✉ [sauce.marie@gmail.com](mailto:sauce.marie@gmail.com)

☎ +33 (0) 6 43 17 95 56

## CONTACTS

Victoria Montagne

MAIOTIC EVENTS

✉ [marketing@distrifrancefood.eu](mailto:marketing@distrifrancefood.eu)

☎ +33 (0) 6 78 70 74 01