À l’issue de la journée de compétitions à Ferrandi Paris le 9 novembre 2026, les lauréates de la 8ème édition de La Cuillère d’Or sont enfin dévoilées !

Les gagnantes de la 8e édition de la Cuillère d'Or, concours gastronomique 100% féminin, sont connues après les finales organisées le lundi 9 novembre à Ferrandi Paris.

Olga Martynovska du Restauraut Beef à Kiev, en Ukraine remporte le trophée cuisine, tandis que Andréa Soledad Lopez du Grand Hotel Abano Terme, en Italie, s'impose lors du trophée pâtisserie. La soirée de remise des Prix et de clôture a eu lieu au sein du restaurant immersif Under the Sea.



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.



PODIUM TROPHEE CUISINE

1. Mme Olga Martynovska - Restauraut Beef - Kiev, Ukraine
2. Mme Léa Bernard - Hotel Lily of the Valley - La Croix Valmer (83)
3. Mme Natacha Morin - Allo Natacha - Cast (29)

PRIX SPECIAL TRANSMISSION REMI LEBON : Mme Emilie Oberlin - Bretzel et Caramel - La Gacilly (56)

PRIX SPECIAL INFINIMENT MER : Mme Léa Bernard - Hotel Lily of the Valley - La Croix Valmer (83)

PRIX SPECIAL COMMIS CUISINE : Mme Lola Realini Decrocq - Bac Pro troisième année - Ferrandi Paris



PODIUM TROPHEE PÂTISSERIE

1. Mme Andréa Soledad Lopez - Grand Hotel Abano Terme - Italie
2. Mme Khadija Hammou - Maison Gilles Goujon
3. Mme Mariia Barieva - Pâtisserie Boulangerie Vincent - Verlinghem (59)

PRIX SPECIAL TRANSMISSION REMI LEBON Mme Andréa Soledad Lopez - Grand Hotel Abano Terme - Italie
PRIX SPECIAL INFINIMENT MER Mme Illi Ouabdelkader - Maison Vatelier - Rouen (76)
PRIX SPECIAL COMMIS PÂTISSERIE Mme Laia Decaillet - MC Dessert de restaurant - Ferrandi Paris



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

Chaque candidate disposait de 3 heures 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 : Devait 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) devaient 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 : Devait 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 était également demandé aux candidates de travailler autour d’une variété d’algues de leur choix.

Le dessert : Devait être à base de chocolat, poudre d’algues, champagne rosé et cédrat. Pour le chocolat, les candidates pouvaient 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 étaient à la charge des candidates en fonction de leur choix, mais devaient impérativement être présentées dans le dossier de candidature. Le reste des ingrédients (à la charge des candidates) devaient 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 jury

Présidente d'honneur 2026 des Concours :

Danielle Crost, Cheffe 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.

Président du trophée cuisine :

Pierre Caillet - Meilleur Ouvrier 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.

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.



Découvrez ici le dossier de presse complet

Facebook Instagram

Retrouver ici les visuels en HD

Bureau de Presse:
DK Consulting
contact@dkconsultingrp.com
Tel: 0608221876

Facebook LinkedIn Instagram

Se désabonner