



# 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 steakhhouse 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.*

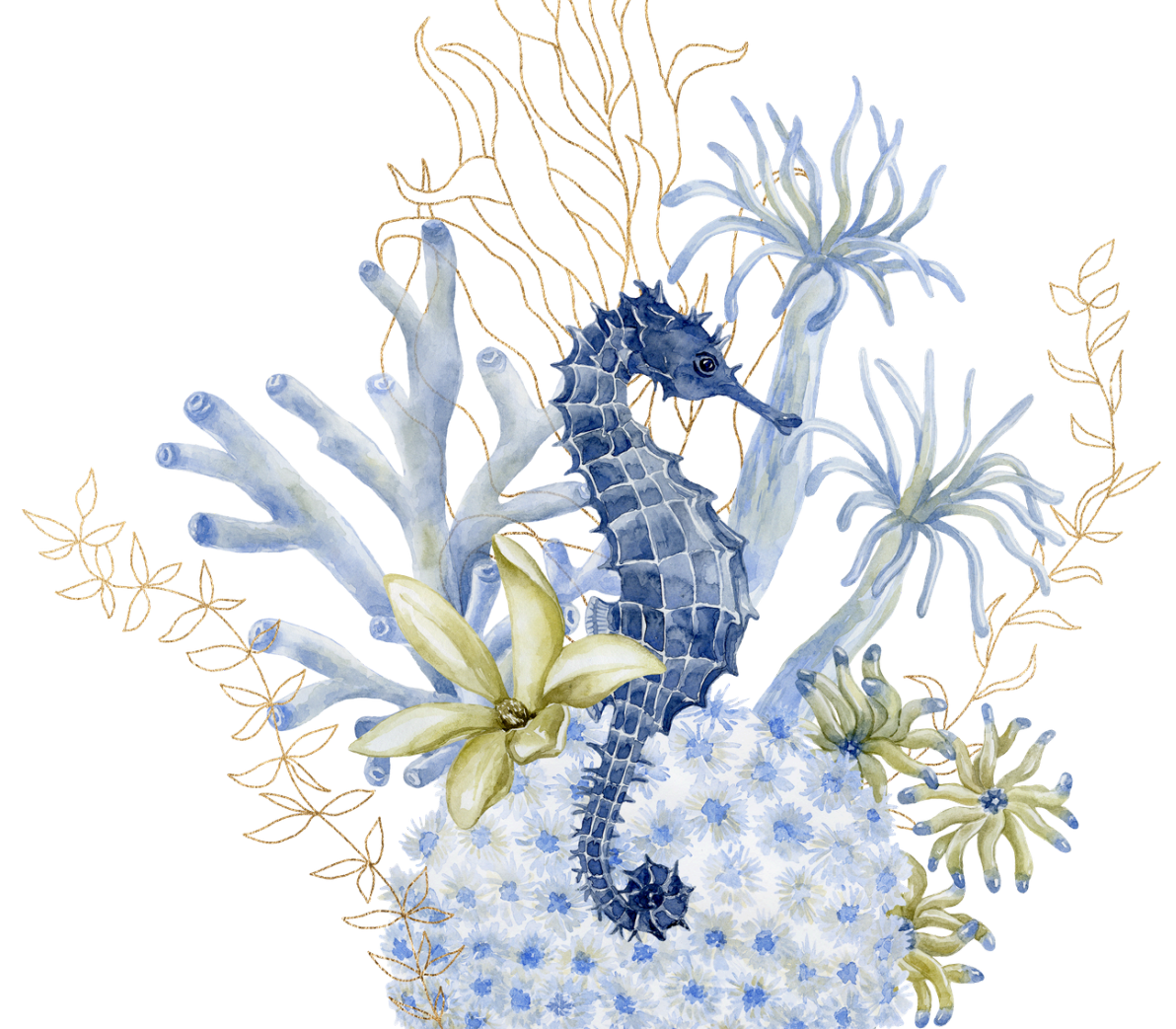
*Actuellement à mon compte en tant que traiteur en Finistère, la mer m'entoure et m'inspire au quotidien pour proposer une cuisine qui nourrit, rassemble et prend soin, telle une mère nourricière. A travers le concours la Cuillère d'or je souhaite affirmer que la gastronomie peut et doit rimer avec respect 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**

