

4ÈME
ÉDITION

CONCOURS
GASTRONOMIQUE
100 % FÉMININ

la Cuillère
d'Or

7 & 8
MARS
2018





01	ÉDITO
01	ASSOCIATION LA CUILLÈRE D'OR
02	LES TROPHÉES
03	DÉVELOPPEMENT À L'INTERNATIONAL
04	ANNE-SOPHIE PIC - PRÉSIDENTE DU TROPHÉE CUISINE
05	PIERRE HERMÉ - PRÉSIDENT DU TROPHÉE PÂTISSERIE
06	JACOTTE BRAZIER - PRÉSIDENTE DU TROPHÉE FILLETES & PRÉSIDENTE D'HONNEUR 2018 DES CONCOURS / JACQUELINE ROUCOU MARRAINE 2018
07	LE PRESTIGIEUX JURY 2018
10	NOS FINALISTES
11	RAPPEL DES THÈMES DES TROPHÉES
12	PAROLES DE JURY
16	LA CUILLÈRE D'OR SOUTENUE PAR LES PLUS GRANDES ASSOCIATIONS GASTRONOMIQUES DE FRANCE
17	NOS PARTENAIRES PREMIUM
19	NOS AUTRES PARTENAIRES
24	CONTACTS

LE COMITÉ D'ORGANISATION

Marie SAUCE - BOURREAU
Présidente Fondatrice

Danièle CROST
Vice-Présidente

Christian TETEDOIE
Président d'Honneur

Edouard COINTREAU
Christian MILLET
Jean-Marc TACHET
Pierre CAILLET
Christian JANIER
David PAILLASSON
Thierry VALLIER
Nicolas VALANCHON
Gérald SATTLER
François MASDEVALL
Corinne URRACA

la Cuillère
d'Or

ÉDITO

De nos jours, la cuisine n'est plus une affaire de survie. De vitale fonction nourricière, la gastronomie est devenue patrimoine culturel : - quel grand écart ! -, un doux compromis entre savoir-faire et traditions. Plus qu'une affaire de goût, c'est un art, et comme toute forme d'art, elle est l'expression de ses auteurs, de leur amour de la cuisine et de leur besoin de partager. Les spécificités féminines s'y expriment pleinement.

Cependant, si la cuisine était traditionnellement une affaire de femmes, il n'en est pas moins vrai que ce monde reste une affaire d'hommes. Il aura fallu attendre 1933 pour que deux femmes, Eugénie Brazier et Marie Bourgeois, soient reconnues et adouées par le célèbre guide rouge, à l'époque seule référence en la matière. La Cuillère d'or est un voyage féminin en gastronomie. Ouvert aux professionnelles et aux amatrices, ces trophées rendent hommage à toutes les « toquées » de la gastronomie. D'horizons multiples, elles ont comme fil d'Ariane d'être animées par une passion pour la cuisine et la pâtisserie, la transmission et le partage chevillés au corps.



MARIE SAUCE BOURREAU
PRÉSIDENTE FONDATRICE

L'ASSOCIATION

La Cuillère d'Or « est bien plus qu'un simple trophée Culinaire...

C'est en premier chef une association à but non lucratif dont l'objectif premier est d'accompagner et de valoriser les femmes dans toute la diversité des métiers de l'alimentation.

L'Association répond donc pleinement aux attentes de ces dames par le biais de rencontres, de concours, d'édition de supports, d'actions caritatives, et bien entendu d'un accompagnement au quotidien des femmes dans leur parcours de vie professionnelle.

Pour l'orchestration des trophées, nous avons créé un Comité d'Organisation afin d'accueillir et de suivre, l'ensemble des candidates dans les meilleures conditions qui soient.



1 TROPHÉE CUISINE

1 TROPHEE PATISSERIE

1 TROPHEE FILLETTES."

POURQUOI DES CONCOURS 100% FEMININ

"Mesdames
...Osez
...oser"



Pourquoi de tels concours ? Tout simplement pour sortir les femmes de leur rôle de "seconde-main" et les mettre sur le devant de la scène de la gastronomie. Elles, qui assurent depuis la nuit des temps la subsistance de leurs familles, méritent amplement d'être mises en lumière et d'avoir l'espace pour laisser s'exprimer leurs talents. Aujourd'hui encore, une femme, aussi brillante et ambitieuse soit-elle, aura beaucoup plus de mal qu'un homme à se faire un nom dans la haute gastronomie... Et si certaines ont réussi à se faire une place dans ce milieu, elles restent malgré tout une minorité. Les femmes cuisinent et pâtissent; des domaines dans lesquels elles excellent.

Mais La Cuillère d'Or n'est qu'un petit coup de pied dans la fourmilière, Même si les mentalité changent, aujourd'hui encore, force est de constater que si certaines ont réussi à se faire une place dans le monde de la gastronomie... celui-ci encore se conjugue principalement au masculin. Pourtant, ne dit-on pas que « Dans chaque homme sommeille une femme » ?

L'édition 2018 de la Cuillère d'Or se verra augmentée d'une nouvelle épreuve dédiée, à leur demande, aux jeunes demoiselles admiratives de leurs aînés et passionnées de gastronomie : La Cuillerée d'Or.



Crédits Photo : Patrick Gauhey

DÉVELOPPEMENT INTERNATIONAL DE LA CUILLÈRE D'OR

La Cuillère d'Or se développe à l'international C'est le Pérou, qui accueillera les 24 et 25 janvier prochains la toute première sélection de la Cuillère d'Or à l'étranger, dont les primées seront accueillies en France pour la Grande Finale le Jeudi 8 mars 2018 à FERRANDI Paris. Le partenariat a été signé avec Monsieur Guillermo Gonzales Arica, ancien ambassadeur du Pérou au Honduras. M. Gonzales Arica a travaillé comme conseiller au Parlement Péruvien et à la Présidence du Pérou, en tant que spécialiste des droits de l'homme et des affaires publiques. Il est le fondateur du concept nommé Gastrodiplomacy, le considérant comme un outil de lien social au sein des relations internationales politiques et publiques. Depuis 2016, il est le président et fondateur du Centre mondial de la Gastrodiplomacy et a remporté cinq Gourmand Award, Prix internationaux pour la publication de quatre livres en rapport avec la fusion culinaire Honduras et Pérou. Considérant que la Gastronomie d'Amérique latine à travers le monde et au vu de sa position de grand défenseur des droits de l'Homme (et donc de la femme), le Pérou organise pour la toute première fois à Lima un festival culinaire dédié aux femmes, dont la Cuillère d'Or a toute sa place et légitimité. Puis, c'est au tour de la Chine en Mai 2018, pour une sélection aux Trophées 2020. Par ailleurs, des projets sont en cours avec d'autres pays. « Nous sommes très fiers que le concours de la Cuillère d'Or dépasse les frontières et tend à se développer à l'international. 2018 s'annonce être une année fructueuse en projets pour l'association de la Cuillère d'Or. L'objectif, à terme, serait de faire plusieurs sélections sur différents continents et d'avoir une seule finale mondiale, pourquoi pas à l'occasion des 10 ans de la Cuillère d'Or en 2020...»,



"Je suis fière et heureuse de présider le Jury cuisine du concours de la Cuillère d'Or, concours 100% féminin qui promeut et accompagne les femmes dans tous les métiers de bouche. Une initiative que je ne peux que saluer. Si la mixité des emplois date du début des années 60, la représentation des métiers est encore très –trop - souvent déterminée par le sexe.

Le métier de Chef n'échappe pas à ce clivage. Il est historiquement dominé par les hommes alors même que la cuisine domestique est le fait de femmes. Je suis la seule femme chef trois étoiles en France et nous sommes six dans le monde. Un chiffre éloquent.

Certes, c'est un métier très difficile, exigeant, physique. Il nécessite rigueur, discipline et maîtrise, avec des horaires souvent peu compatibles avec une vie de famille. C'est aussi un métier de passion, qui nécessite de l'engagement, occupe l'esprit, réquisitionne l'imagination, la force créatrice.

Un restaurant gastronomique impose une exigence toute particulière qui pousse au dépassement de soi. Rien n'est jamais acquis, chaque service est une nouvelle aventure.

Mais c'est un métier dans lequel les femmes ont toute leur place car elles vivent pleinement leur engagement, font preuve de ténacité, d'endurance, de concentration...mais aussi de sensibilité et d'humilité !

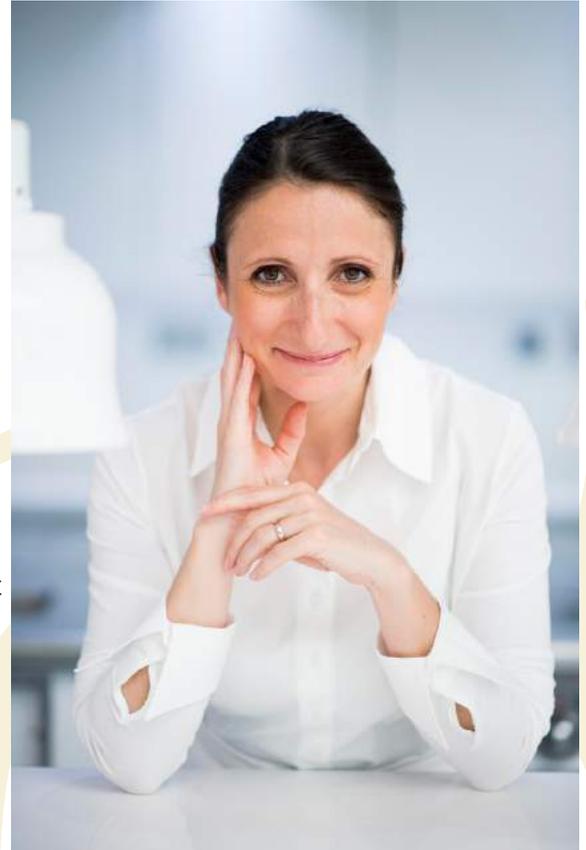
La cuisine est leur moyen de s'exprimer et de donner à voir leur vision du monde. La cuisine est aussi pour elles un acte sociétal et environnemental, un acte de générosité, d'éducation au goût.

En disant cela, je ne suis pas dans une logique d'opposition homme/femme, ni dans des clichés attribuant aux femmes la douceur et la délicatesse et aux hommes la force et la brutalité. Au contraire, je défends la mixité en cuisine car la complémentarité homme/femme permet de travailler dans une ambiance sereine et apaisée.

Je voudrais ajouter qu'une femme n'est pas obligée d'adopter des codes masculins pour réussir dans un univers d'homme. Elle peut rester elle-même, incarner d'une autre manière sa légitimité. Je pense qu'il y a de la place pour la féminité en cuisine !

Je suis heureuse de constater que de plus en plus de femmes reprennent le chemin des fourneaux et se font un nom et j'espère que ce retour vers le lieu culinaire prendra de plus en plus d'ampleur à l'avenir. Plus généralement c'est toute la filière qui se féminise avec de plus en plus de femmes agricultrices, vigneronnes, sommelières et je ne peux que saluer ce mouvement de fond mis en valeur dans le documentaire de Verane Frédianni « A la recherche des femmes chef ».

Je souhaiterais passer un message à toutes les femmes, amatrices et professionnelles, qui vont participer à ce concours. Osez être vous-mêmes, libérez-vous, croyez en votre intuition et laissez votre créativité s'exprimer ! La cuisine est un merveilleux pourvoyeur d'émotions, indissociablement liée à la notion de plaisir. Alors, mesdames, faites-vous plaisir, faites de ce concours un moment joyeux !"



PAROLES DE JURY

PIERRE HERMÉ PRÉSIDENT DU JURY DU TROPHÉE PÂTISSERIE

"Je suis honoré et très heureux de présider le Jury Pâtisserie de cette nouvelle édition du Trophée de la Cuillère d'Or, concours entièrement dédié aux femmes et qui participe aussi à les accompagner dans leurs projets liés aux métiers de bouche et à la promotion de cette créativité 100% féminine.

Il m'est donné l'occasion de saluer votre action et avec elle, toutes les femmes qui s'impliquent et s'engagent dans cette belle aventure de la gastronomie et particulièrement dans le développement de la pâtisserie française.

La pâtisserie est historiquement un milieu à dominante masculine dans lequel les femmes doivent s'imposer si elles veulent se faire un place. Ce concours m'a plu dans sa manière d'encourager ces femmes, de confronter ensemble ces talents qui se révèlent depuis plusieurs années dans ces métiers. Je pense notamment à : Guislaine Arabian, Christelle Brua, Hélène Darroze, Christine Ferber, Reine Sammut, Anne Sophie Pic, etc; qui repoussent avec force et détermination les limites dictées par les stéréotypes de genre.

Je connais les problématiques d'orientation sexuée, en particulier vers les filières d'enseignement professionnel, les difficultés que rencontrent des « femmes minoritaires » sur les lieux de travail, je comprends les difficultés de l'articulation vie privée et vie professionnelle, ainsi, je vous remercie, au travers de l'association, de contribuer à la liberté de toutes, à l'émancipation des femmes, à la compétitivité, en offrant un lieu de réflexion, en mettant à l'honneur celles qui ont osé et réussi, en montrant ainsi la voie à d'autres potentielles entrepreneuses de la pâtisserie.

La complémentarité entre les hommes et les femmes est essentielle, certes, mais il me semble tout aussi important que le concept de genre ne viennent influencer l'histoire de femmes (ou d'hommes) souhaitant vivre un destin différent grâce à leur passion, que ce soit pour la pâtisserie, mais aussi pour la boulangerie, la cuisine, l'œnologie, etc. Nous sommes tous libres de choisir et d'assumer le "genre de vie" que nous souhaitons.

Il est temps de récompenser particulièrement ces femmes courageuses qui ont accepté de se confronter à la thématique des « Déesses du Monde » (heureusement qu'il reste encore l'univers à nous, les hommes, non moins téméraires...). Les candidates professionnelles auront 5h00 pour réaliser une pièce en chocolat ou sucre tiré ainsi que deux entremets chocolat et cela ne sera pas facile ! Je m'attends à ce qu'il soit tout aussi passionnant que difficile de les départager, tant par leur ténacité lors de l'épreuve que par les pistes créatives, tout en finesse, qui sortiront. Je suis impatient de connaître davantage ces femmes au travers de leur travail, leur parcours, souvent exemplaire, parfois atypique mais toujours enthousiasmant. Des perspectives pour ce métier!"



Pierre Hermé

PAROLES DE JURY

JACOTTE BRAZIER PRÉSIDENTE DU JURY FILLETTES & PRÉSIDENTE D'HONNEUR DE LA 4ÈME ÉDITION DE LA CUILLERE D'OR

"La Cuillère d'Or est une association et des actions très importantes pour moi qui passe tout mon temps de retraite à la valorisation des jeunes futures cuisinières dans mon association Les Amis d'Eugénie Brazier. Ma grand-mère a été une des cuisinières les plus reconnues et comme je suis aussi une femme, il est naturel que je continue à aider les jeunes filles dans une carrière difficile. Je me suis investie pendant près de 40 ans dans le restaurant familial.

Je suis très fière aujourd'hui d'être la Présidente d'Honneur de la Cuillère d'Or 2018. Si ma contribution peut favoriser l'insertion de ces jeunes filles grâce au nom d'Eugénie Brazier et du mien, alors merci à ce trophée qui est maintenant très reconnu"

Jacotte Brazier



JACQUELINE ROUCOU PAGES

MARRAINE
DE LA 4ÈME ÉDITION
DE LA CUILLERE D'OR



"A nos mères...

Parlons-en de nos chères Mères Lyonnaises. C'est avec une grande émotion que je me reporte en arrière, pour vous exprimer ces quelques mots d'Amour... Oui elles ont voulu leur indépendance, oui elles n'ont pas compté les heures de travail devant leurs fourneaux, oui elles ont régalié plusieurs générations.

C'est à ces Mères que Lyon doit sa réputation. Ce sont elles qui les premières ont proposé une cuisine élaborée au public et ont formé les chefs que nous connaissons aujourd'hui. Les Mères Lyonnaises sont à l'origine de la réputation gastronomique de Lyon.

D'une façon générale toutes ces légendaires cuisinières sont d'origine modeste, mais formées à l'école de la société bourgeoise. Elles font leur apprentissage très jeunes dans des conditions très dures. Leur histoire se mêlant à celle de la ville, à donner un joyeux mélange entre cuisine bourgeoise et populaire. Ainsi la première mention d'une Mère date de 1759 avec la "Mère Guy, la Mère Filloux, la Mère Léa, et bien d'autres encore. A ces grandes Dames de la cuisine Lyonnaise, aux petites mains de fées, je garderai à jamais dans mon cœur, le souvenir d'une générosité sans faille.

Et je terminerai en disant quand une Lyonnaise sort avec son premier amoureux elle ne lui dit pas allons au cinéma, mais plutôt allons au restaurant." Au plaisir de retrouver ces futures mains de fées en 2018.

Jacqueline Roucou Pages. "

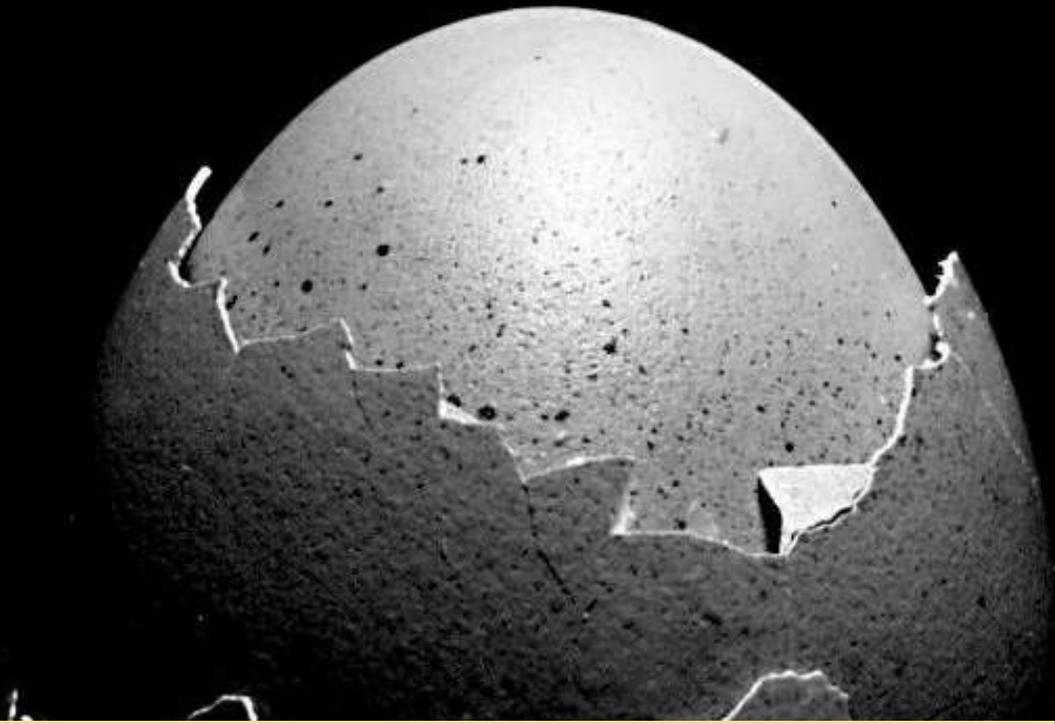
Restaurant Roger Roucou - La Mère Guy

2018 : UN JURY EXCEPTIONNEL POUR LES 3 TROPHEES

- Marie-Jo LE GUEN GEFFROY - Chef du Ministère des Outre Mer
- Guillaume GOMEZ - MOF - Président des Cuisiniers de la République - Chef des Cuisines du Palais de l'Elysée
- Hermance CARRO JOPLET - Le Castellaras - Fayence
- Sylvie GRUCKER - Le Pressoir de Bacchus - Bienschwiller
- Ilham KADRI - Présidente de Diversey Care
- Laurent DELARBRE - MOF
- Lucien VEILLET - Président de l'Académie Nationale de Cuisine
- Christophe MARGUIN - Président des Toques Blanches Lyonnaises
- Christian MILLET - Président des Cuisiniers de France
- Christophe RAOUX - MOF - Chef des Cuisines du Peninsula Paris
- Gilles MOINEAU - Président d'Honneur des Compagnons des Devoirs Unis
- Thierry CHARRIER - Chef des Cuisines du Ministère des Affaires Etrangères et du Développement International
- Sophie RIO - Finaliste de la Cuillère d'Or 2016
- Thierry MERCEREAU - Chef des Cuisines de Madame le Préfète de la Région Normandie - Rouen
- Jacques HENRIO - MOF Charcutier Traiteur
- Jean-François GIRARDIN - MOF - Président du Concours MAF Cuisine
- Matthieu GARREL - LE BELISAIRE Paris
- Gay LEGAY - MOF - Ritz Paris
- Carlos MARSAL - Chef des Cuisines Ambassade de France en Iran
- Nicolas Sale - Directeur des Cuisines Ritz Paris
- Stéphane CORNU - Le Belvédère à Lauzerte
- Xavier MATHIEU - Hostellerie Le Phébus / Restaurant Xavier Mathieu - Joucas
- Virginie BASSELOT - MOF - La Réserve Suisse
- Claire VERNEIL - Chef Pâtissière
- Beatriz GONZALEZ - Neva Cuisine Paris
- Inès SAUCE KHERMIMOUNE (Jury Enfant)
- Hugo CORNU (Jury Enfant)
- Frédéric JAUNAUULT - MOF Fruitier Primeur
- Olivier CHAPUT - Show Devant - Villejuif
- Agnès DELAVEYNE - Petite Fille du célèbre cuisinier Jean Delaveyne
- Christelle BRUA - Chef Pâtissière Pré Catelan - Paris
- Guillermo Gonzales Arica - Président du Centre Mondial de la Gastrodiplomacy - Ex Ambassadeur du Pérou
- Ilham MOUDNIB - Chef Pâtissière et consultante en pâtisserie







NOS FINALISTES 2018

La Cuillère d'Or : Cuisine

CATEGORIE PROFESSIONNELLES

- 1 - Lydie Bel - La Pomme d'Amour (Velaux)
- 2 - Julie Chaudouard - l'Apétille
- 3 - Alice Legros - Peninsula (Paris)
- 4 - Nathalie Trophème - Le Bistro Gourmand (Nice)
- 5 - Sophie Neisius - Bristol (Paris)
- 6 - Anto Cocagne : Le Chef Anto (Boulogne)

CATEGORIE AMATRICES

- 1 - Stéphanie Clinard (St Jean d'Illac)
- 2 - Anne-Laure Barthe (Villers Le Lac)
- 3 - Dao Nguyen (Suisse)
- 4 - Coline Pouillart (Caen)
- 5 - Iona Bogdan (Cannes)
- 6 - Noémie Gruhier (Vanves)

La Cuillérée D'Or : fillettes

- 1 - Eline Soistier
- 2 - Marion Wickaert
- 3 - Margaux Bravard
- 4 - Abigail Paillason
- 5 - Clotilde Lebon

La Cuillère d'Or : Pâtisserie

CATEGORIE PROFESSIONNELLES

- 1 - Saranrat Woraditha Wong - Autour de la Table - Huningue
- 2 - Maria Fernanda Escalona Granadillo - CARRER DE JOSEP PUIG Yann Duytsche - Espagne
- 3 - Laure Gilbay - Hôtel Restaurant Les Lacs - Contrexeville

CATEGORIE AMATRICES

- 1 - Mildred Henaux
- 2 - Carole Ferron
- 3 - Catherine Brugger

- 6 - Capucine Henrio
- 7 - Ludwine Henrio
- 8 - Luccia Bel
- 9 - Pauline Clouet



RAPPEL DES THEMES

TROPHEE CUISINE :

Le Thème 2018 du Trophée de la Cuillère d'Or Cuisine est : L'œuf Symbole de Fécondité et de renouveau, fraîcheur de printemps.

Chaque candidate dispose de 3h30 pour réaliser un entrée et un plat pour 6 personnes - Ce plat doit être en adéquation avec le thème choisi par le comité d'organisation - Légumes, fruits et produits frais doivent être issus de la production française et de saison au moment de la finale (ou du pays dans lequel se déroule le concours) - Pour les autres ingrédients le choix d'origine est libre à la condition que ces produits respectent le développement durable. - Tout le contenu de l'assiette doit être comestible Les assiettes de présentation sont fournies par l'association organisatrice. Chaque candidate devra remettre son poste de travail dans l'état d'origine dès la fin de l'épreuve



THEME PÂTISSERIE : LES DÉESSES DU MONDE

Chaque candidate dispose de 5h00 pour réaliser sur place Deux entremets chocolat identiques, pour 6 personnes, un pour la présentation et un pour la dégustation Pour la catégorie professionnelle : une pièce en chocolat ou sucre tiré sous toutes ces formes, servant de présentation à l'entremet au chocolat catégorie professionnelle). Tout pastillage vierge découpé, façonné, non collé et non coloré en surface, les sirops de sucre cuit, le sucre tassé et l'isomalt en pastille coloré pourront être apportés par la candidate ainsi que les décors des entremets non assemblés. En pièce moulée, le moulage ne devra pas excéder 30%, soit 1/3 de la pièce finale. Les candidates de la catégorie amatrice : uniquement le socle (cf article ci-dessous) Les entremets seront à réaliser sur place, le jury choisira celui de la dégustation parmi les deux entremets présenté finis par la candidate L'entremet de présentation et la pièce en chocolat et sucre tiré sont présentés sur un socle apporté par la candidate de dimension libre et d'une hauteur maxi de 20 cm la hauteur totale ne devra pas dépasser 145 cm maxi socle compris. Les produits servant à la réalisation des entremets devront être apportés par les candidates, bruts sans aucune préparation préliminaire. Chaque candidate devra remettre son poste de travail dans l'état d'origine dès la fin de l'épreuve



TROPHÉE DEMOISELLES :

Chaque candidate dispose de 2h00 pour réaliser 1 gâteau pour 6 personnes sur le thème du chocolat et des agrumes. Chaque candidate devra remettre son poste de travail dans l'état d'origine dès la fin de l'épreuve.

Le Thème 2018 du Trophée de la Cuillère d'Or est : Chocolat Mon Amour



"Au cours des 4 dernières années, j'ai pris part à plusieurs formidables initiatives visant à sensibiliser à l'écart entre les sexes et à promouvoir l'autonomie des femmes. En plus d'être membre du conseil d'administration de Catalyst, LEAD et le sponsor exécutif du Women Initiative Network chez Diversey, j'ai l'immense honneur de présider le Réseau ISSA Hygeia - le premier forum féminin consacré à la promotion et au maintien en poste des femmes dans le secteur du nettoyage

Et c'est également la principale raison pour laquelle je suis ici: je suis convaincue que La Cuillère d'Or est la plus grande compétition culinaire organisée exclusivement pour les femmes. En tant que membre du Jury, je participerai à la dégustation et à la délibération avec certains des chefs français les plus renommés. Et bien sûr, je suis là pour démontrer que le nettoyage et l'hygiène sont cruciaux dans cette activité, et vous ne serez pas surpris d'apprendre que les candidates de la Cuillère d'Or sont également évalués / jugés sur la propreté de leur poste de travail. Mais, je voulais aussi apporter mon soutien et ma sympathie pour une telle initiative, dans une industrie qui est encore dominée par les hommes. La recherche montre que 4,7% des chefs et des cuisiniers aux États-Unis sont des femmes, tandis qu'au Royaume-Uni, les femmes représentent un peu moins de 20% des chefs. On pense que la statistique est encore plus faible quand il s'agit de restaurants haut de gamme. Sur un total de 609 restaurants avec une étoile Michelin, seuls 16 sont des établissements avec un chef femme. Et bien qu'il y ait plus d'une centaine d'hommes chefs dans le monde entier avec trois étoiles prestigieuses, seules six femmes font partie du palmarès.

Réduire les écarts entre les sexes n'est pas seulement une question de femmes. Je connais beaucoup d'hommes qui sont de grands défenseurs de l'égalité des sexes dans le milieu de travail. Ils comprennent l'importance d'offrir des perspectives et une flexibilité aux femmes afin de les conserver, et ils savent que cela profite à l'ensemble de l'entreprise.

Après tout, voulons-nous vraiment que nos filles et nos petites-filles soient confrontées au même scénario? Je suis ici pour montrer ma détermination à aider les femmes à progresser dans n'importe quelle industrie, de l'hygiène à la restauration."

Ilham Kadri

Présidente de Diversey Care

"La cuillère d'or ? oui la Cuillère d'or il va falloir s'habituer à entendre dans le serail des gens de la cuisine parler de ce fameux concours ,qui bien que jeune prend peu à peu ses marques dans les concours de haut niveau

Mais ce qui fait sa particularité est que seule la gente féminine peut concourir, voila une excellente initiative de Marie Sauce, elle a tout à fait raison , depuis quelques années les dames cuisinières on les trouvent à la tête de grandes brigades de cuisine , quelques unes sont distinguées dans les grands guides gastronomiques ,voila une belle référence. deux d'entres-elles ont atteints le sommet de la pyramide en devenant MOF , titre très envié et si difficile à obtenir.....

Ce concours de la cuillère d'or est jugé par de grands et grandes professionnels (elles) le tiers du jury étant composé de MOF ,ce qui est une référence . Etre sélectionné pour la finale est déjà un exploit et demande beaucoup de recherche en amont pour être au plus proche de la perfection..Monter sur le podium quelque soit la place est le signe que nous avons à faire à des cheffes de haut niveau .

Je suis jury de ce concours depuis qq années déjà, je suis fier de constater que la femme est bien l'égal de l'homme ,et si j'osai non j'ose pas comprenez qui veut

Encore une belle promotion qui se prépare ..

Bravo Marie Sauce .. je ne dis pas encore un concours de plus , je dis tout simplement , voila un concours qui arrive à point nommé "

Guy LEGAY

MOF - Ritz Paris

" Les Cuisiniers de la République sont heureux d'apporter leur soutien à la Cuillère d'Or, concours de qualité et de haute renommé maintenant, qui vise à mettre en valeur les femmes cuisinières qui font encore défaut dans nos brigades. C'est grâce à des initiatives comme celle-ci que les mentalités évoluent. Bravo à toutes les candidates qui ont osé et qui oseront venir confronter leur travail !"

Guillaume Gomez

**MOF - Président des Cuisiniers de la République
Co-Président Euro Toques France**

"La cuillère est pour moi l'outil et le symbole de la soupe celle qui donne appétence à nos repas mais c'est aussi l'outil qui termine le repas avec le dessert ou le café.

Comment ne pas être acteur de ce concours magnifique "la Cuillère d'Or ». Mon métier de primeur est la mise en avant de nos fruits et légumes ceux que les artisans des métiers de bouche utilisent tous les jours dans leur travail. alors ...pour reprendre le dicton « ne pas y aller avec le dos de la cuillère » c'est bien cet engagement que je souhaite aux candidates de ces concours."

Frédéric Jaunault

MOF Fruitier Primeur

"La cuillère d'Or, un Concours aux parfums de femmes, l'édition 2018, heureux de pouvoir participer dans ce prestigieux jury. Une reconnaissance pour chacune d'entre elle, pour cet héritage familial lié à nos souvenirs comme la Madeleine de Proust.

Au fil du temps, j'ai découvert le Soufflé aux parfums de femmes, les épices et l'amour. Jouant avec ma mémoire olfactive, je suis devenu cuisinier.

Hommage aux Femmes qui m'ont permis de devenir Cuisinier"

Carlos MARSAL

Chef de l'Ambassade de France à Téhéran - IRAN

"2018...Voilà ce sera ma 4^{ème} édition, j'en suis très honorée et quel bonheur de faire partie de ce jury incroyable..."

Voilà enfin un concours qui met à l'honneur la femme dans toute sa splendeur, en cuisine, en pâtisserie et en « herbe » !!!!

Bravo et merci, Marie de penser aux générations futures... J'espère que ma « mini moi » participera un jour...

C'est également l'occasion de se retrouver entre professionnels de tous univers mais tous animés par la même passion de la cuisine, les mêmes valeurs, et la même générosité de transmission.

Merci Marie de fédérer autant de passionnés autour de toi....

Tu es la Mary Poppin's de la cuisine !!!!

Et vive le Girl's power....."

Hermance CARRO JOPLET
Le Castellaras à Fayence

"Dès que j'en ai l'occasion je participe à des rassemblements mettant en valeur cette profession, source de bonheur pour moi.

Participer au Jury du concours de la Cuillère d'Or est un honneur pour moi et je pense que les femmes ont toutes leurs places dans les cuisines gastronomiques et qu'on a la chance d'en voir de plus en plus, mais leurs représentation n'est pas encore suffisante.

J'ai moi-même dû m'imposer dans ce métier, autrefois réservé exclusivement aux hommes,

je ne serai pas pour autant plus indulgente avec les compétitrices....que la meilleure gagne ! "

Beatriz GONZALES
NEVA Cuisine - Paris

Dans la vie il y a de très belles rencontres, pour moi celle avec Marie en est une, lorsqu'elle m'a proposé d'être parmi le jury du trophée "La Cuillère d'Or".....c'est avec joie que j'ai accepté. Née dans ce milieu de la cuisine j'ai pu constater que les hommes en avaient le privilège (à part quelques femmes reconnues comme des professionnelles de talent) aujourd'hui, grâce à ce trophée, celles-ci ont leur place dans ces beaux métiers que sont la cuisine et la pâtisserie, une belle initiative, mettre en avant le talent féminin professionnel et amateur et d'avoir eu l'idée de mettre à l'honneur les fillettes, les encourageant dans cette voie afin de pérenniser la profession encore une riche idée !!! Merci Marie et rendez-vous en 2018."

Agnès DELAVEYNE
Petite Fille du Célèbre Sorcier de Bougival, Jean DELAVEYNE

"Participer à la cuillère d'or, c'est d'abord la joie de rencontrer de nouveaux talents féminins déterminés à présenter une cuisine ambitieuse, exigeante et qui met à l'honneur la gastronomie française. C'est la raison pour laquelle je considère l'invitation qui m'est faite comme un immense privilège.

C'est un échange de vie, de plaisirs et d'expériences multiples qui attend chacune de nous et ce dans la bonne humeur !

Enfin, j'aurai la satisfaction de rencontrer des fillettes que la cuisine et les métiers de bouche font rêver. C'est la récompense que nous offre ces talents de demain"

Marie-Jo LE GUEN GEFFROY
Cheffe du Ministère des Outre Mer

"Je suis fière d'être Jury de ce concours car en tant que deuxième femme MOF, je trouve que j'ai le devoir de prouver aux femmes Chef que l'on a toutes la possibilité de s'épanouir dans ce métier qui est dit « métier d'homme » et de réussir comme chacun à se surpasser, à s'inscrire à des concours, obtenir des étoiles, être Cheffe d'entreprise ou Cheffe de brigade ou bien simplement faire plaisir à chaque personne pour lesquelles nous cuisinons. J'espère convaincre chacune d'entre vous à prendre confiance en ce que vous faites et qui vous êtes, et je vous encourage toutes à participer à ce beau challenge accompagné de moments de partages et d'émotions, puis aussi prouver à tous que la cuisine est aussi « un métier de femme » "

Virginie BASSELOT
MOF - La Réserve - Genève - Suisse

*Quelle journée Marie tu me propose... d'être à nouveau parmi vous dans le Jury de ce fabuleux concours « la cuillère d'or »

La vraie cuisine est une forme d'art un cadeau à partager .

Qui de mieux que la gente féminine pour nous offrir autant !

Donner et transmettre cet acte d'amour à ceux qui les entourent.

Ces professionnelles ,ces amatrices ,ces jeunes femmes ... toutes ces femmes !!! Une seule passion les rassemble !!! Celle de la Gastronomie et particulièrement la cuisine et la pâtisserie .

D'où ces concours ouverts exclusivement aux femmes de goût et du goût !!!!!

Merci mesdames pour votre énergie ,votre passion, votre amour ,gagnante ,perdante ,ce sera sans nul doute une journée exceptionnelle à vos côtés !

Bon courage et bonne chance à toutes ! "

Thierry CHARRIER
Chef des Cuisines du Ministère des Affaires Etrangères et du Développement International

"C'est un immense plaisir pour moi d'être à nouveau dans l'aventure de la Cuillère d'Or, dont je soutiens les actions. Les femmes en cuisine ou en pâtisserie... rien que de plus normal. Mesdames, Mesdemoiselles, osez... poussez vos limites. Ce concours est votre concours. Rien n'est impossible, l'important c'est la simplicité, l'utilisation de produits de qualité, votre créativité et votre sensibilité. Rendez-vous en 2018 !"

Laurent Delarbre
MOF

"La Cuillère d'Or est pour moi la reconnaissance des femmes en cuisine, longtemps écartées de ce beau métier dans la profession, et pour autant excellent dans leur cuisine à la maison. La Cuillère d'Or est un point d'honneur et une reconnaissance à ce savoir-faire féminin, que ce soit en amateur ou en professionnel."

Olivier CHAPUT
Show Devant - Villejuif

"Femmes je vous aime...

Parce que la Gastronomie Lyonnaise a été largement influencé par le génie culinaire des Mères Lyonnaises, je me dois – en tant que Président des Toques Blanches Lyonnaises – de perpétuer le magnifique héritage transmis et de plébisciter les initiatives mettant en avant les atouts culinaires de la gente féminine.

Si dès les années 20 les femmes se sont imposées comme un véritable modèle de la gastronomie, elles ont surtout participé à valoriser une cuisine locale riche et savoureuse qui de nos jours encore fait déplacer des gastronomes du monde entier.

Parce qu'elles nous ont transmis un patrimoine culinaire notoire, je m'associe avec plaisir et honneur au prochain concours de la Cuillère d'Or orchestré par les mains expertes et pertinentes d'une digne successeur de ces Maîtresses-femmes : Marie SAUCE BOURREAU.

De plus, cette 4ème édition apporte à ce concours 100% féminin une nouvelle dimension : cette compétition initialement réservée aux professionnelles et amatrices, verra cette année la participation des enfants et une ouverture à l'international... Quelle perspective !

L'adage communément utilisé dans notre métier : « Il y a toujours une femme derrière un grand homme », sera révisé... Les femmes n'ont pas besoin de l'ombre d'un homme pour briller ... mais simplement de fourneaux...

Alors mesdames, à vos marques, cuisinez...

Christophe MARGUIN

Président des Toques Blanches Lyonnaises

"Pourquoi avoir accepté de participer à la Cuillère d'Or les 7 et 8 mars 2018 ? Tout d'abord par amitié pour sa Présidente Marie SAUCE, ensuite car c'est un honneur d'être associé à cette belle aventure humaine valorisant le travail des femmes et les valeurs essentielles qui y sont représentées, convivialité, partage, excellence, transmission.

Que ce soient les professionnelles, les amatrices et cette année les petites filles, cela permettra de mettre sous le feu des projecteurs la gente féminine entretenant un rapport privilégié avec la cuisine ou la pâtisserie, mettre en valeur, leur sensibilité, leur délicatesse. Quelle belle idée de réaliser un concours totalement féminin c'est un retour aux sources auquel nous sommes tous attachés, car c'est rendre aussi hommage à toute une génération de femmes qui étaient pour les plupart des cuisinières de maisons bourgeoises avant de devenir des « Mères Célèbres », nous laissant en partage tant de recettes. Cela met en éveil aussi des souvenirs intarissables d'enfants entretenant un rapport privilégié avec sa « mère nourricière » ou « sa grand-mère gâteau ».

Au fil du temps les cuisines, les brigades se sont masculinisées, le travail y étant difficile. Les nouvelles technologies, les émissions de télévision, la valorisation de nos métiers par de nombreux Chefs font que de plus en plus de jeunes filles embrassent nos professions avec le plus grand bonheur. Le chemin est encore long, pour arriver à une parfaite équité, mais la voie est tracée par de grandes dames, telles que Anne-Sophie PIC, la seule femme avec trois macarons au guide rouge, Andrée ROSIER et Virginie BASSELOT, ayant obtenues le titre de Meilleurs Ouvriers de France et toutes ces Cheffes plus anonymes œuvrant chaque jour pour notre plaisir. Le 8 mars est traditionnellement votre journée Mesdames, la Cuillère d'Or votre Concours et je serai ravi de vous y retrouver.

Thierry Mercereau

Chef des Cuisines de la Prêfète de la Région Normandie"

Secrétaire Général des Toques Françaises

"Je suis ravi et honoré que l'on m'ait demandé de faire partie du jury de la Cuillère D'OR.

Les femmes dans notre métier ne sont hélas que très peu représentées et pourtant elles devraient être mieux intégrées dans notre profession car elles apportent une touche différente à celle des hommes.

Le concours de la Cuillère D'or permet de les mettre en avant et de montrer qu'elles font partie de l'avenir de la gastronomie.

MERCI à Marie Sauce d'avoir créé ces concours exclusivement réservés à ces dames.

MERCI pour ELLES."

Stéphane CORNU - Au Gré des Ouches

"La Cuillère d'Or a déjà ses mémoires, nous sommes peu nombreux à se souvenir de la première édition...

Je me souviens gravir les montagnes Savoyarde pour soutenir les candidates déjà nombreuses et au combien talentueuses.

Je me souviens du dévouement et de la passion qui animait l'équipe de l'organisation de cet événement fraîchement né.

Je me souviens de la confraternité des grands professionnels de la profession tous plus dévoués les uns que les autres.

Qui aurait imaginé qu'aujourd'hui il est le plus important concours féminin en 3 trophées internationaux.

Que de fierté pour moi, d'avoir la chance de faire parti de ce jury prestigieux et unique.

Je suis très impatient et excité à l'idée de découvrir ces nouveaux talents attendu ce jour du 8 mars 2018

Bonne chance à toutes et BRAVO "

Xavier MATHIEU

**Hostellerie le Phébus - restaurant Xavier Mathieu
Gordes**

"L'initiative de la Cuillère d'Or me plaît beaucoup.

Pour moi, les femmes ont toute leur place dans tous les secteurs des métiers de bouche. Elles apportent une vision et un savoir-faire différents, ce qui permet de faire avancer la profession.

Matthieu Garrel

Le Bélisaire - Paris "

A ma chère Marie et chères futures candidates à la Cuillère d'Or...

La question est « ce que cela représente pour toi d'être à nouveau dans le jury de la Cuillère d'Or »

Chères Futures candidates,

Je cuisine toujours par souvenir, par amour, par hommage à ceux qui m'ont transmis ou me transmettent cette passion « la cuisine » la cuisine se vit et se transmet depuis la nuit des temps...

Que la mémoire d'un goût ne s'efface pas, on l'a toujours en nous, qu'on soit petite ou grande, sucrée ou salée, il suffit de la réanimer et de l'entretenir afin que nous puissions traverser le temps avec elle de génération en génération.

Participer à nouveau en tant que Jury de la cuillère d'or, pour moi, coule de source, j'ai une telle envie de faire votre rencontre et de vous connaître à travers votre recette, votre histoire...

Ce concours comme nous le disons si bien « est semeur d'amitié et de gourmandise »

Bise gourmande et rendez-vous à la Cuillère d'Or 2018

Sylvie GRUCKER

**Le Pressoir de Bacchus
Bienschwiller**

« Je suis très heureux que la Cuillère d'Or prospère et rayonne aujourd'hui aux niveaux national et international : un succès amplement mérité, fruit d'une organisation maîtrisée, d'un jury prestigieux dont je suis fier de faire partie et un concours de haut vol, le tout dans une ambiance chaleureuse et bon enfant, insufflée par sa présidente Marie Sauce Boureau toujours aussi disponible, accueillante et dynamique. Je serai une fois de plus très honoré de participer. Rares sont les concours 100% féminins, et je trouve indispensable aujourd'hui de mettre en valeur les femmes dans ce beau métier avec toute leur sensibilité et leur poésie et espère que bon nombre d'entre elles seront les grands chefs de demain. Je souhaite une longue vie au concours de la Cuillère d'Or et à sa présidente ! »

Christophe RAOUX - MOF - Peninsula Paris

"Toujours un grand plaisir d'être dans ce jury prestigieux du concours : La Cuillère D'or .

Pour la passion de notre métier trop longtemps difficile d'accès aux dames, qui pourtant savent développer une ambiance différente de rigueur et de respect dans nos cuisines .

Longue vie à la Cuillère D'or qui s'ouvre maintenant à l'international.

Avec toute mon admiration. "

Jean-François GIRARDIN

MOF - Président des Meilleurs Apprentis de France

« Depuis que j'ai choisi ce métier et trouvé ma vocation, j'ai toujours les cahiers de recettes de ma mamie ainsi que les recettes de ma maman : une histoire de transmission en somme. Et en effet, s'il nous faut être « plus », plus précis, plus acharnée, plus talentueux, plus, plus... que nos collègues masculins, chacun d'entre nous, homme ou femme, avouons facilement que c'est souvent à travers les femmes de la maison que ce sont construits, structurés nos goûts, nos envies, notre passion. Ce n'est pas un secret, les femmes en cuisine doivent souvent faire montre de ténacité afin de pouvoir « gagner » leur place au piano. Et en y réfléchissant bien, c'est bien une qualité supplémentaire et un atout dans nos métiers !

Exprimer sa vision de la cuisine et de la pâtisserie depuis plus de 15 ans au plus haut niveau, et humblement se dire que quelque part on participe au rayonnement de la gastronomie française, est exigeant croyez-moi et ce, que l'on soit une femme ou un homme !

Aujourd'hui, je suis enchantée de participer à cette quatrième édition de la Cuillère d'Or et ainsi de mettre en avant, au travers de notre passion commune, ces talents féminins. »

Christelle Brua - Le Pré Catelan Paris

"La Cuillère d'Or pour moi c'est le 8 mars 2016, une date à marquer d'une pierre blanche dans ma vie professionnelle. Poussée par la passion, des amis, des coachs, j'ai participé à ce concours qui met en valeur la place de la femme dans la cuisine. On en ressort différent de par les rencontres, l'ambiance, le partage, la passion commune autant avec les candidates professionnelles qu'amatrices. En une année j'ai évolué vers un poste de Chef de Cuisine auprès d'Alan Geaam, à AG Les Halles. Depuis 2016, j'ai soutenu la place de la femme dans la cuisine auprès de Marie Sauce, et je me retrouve en 2018, membre du jury de la Cuillère d'Or. Cette édition sera pleine de partage, de plaisir, de gourmandise... avec une nouveauté : une catégorie fillettes ! Et oui, c'est ça la transmission !"

**Sophie RIO
AG LES HALLES
Finaliste 2016**

"C'est un grand honneur pour moi de faire partie du jury de ces concours mettant en valeur la gence féminine, si peu mise en avant dans nos métiers, ce n'est pas par manque de talent, quelques brigades sont dirigées avec brio par nos consœurs cheffes, Stéphanie Lequellec, Amandine Chaignot, Virginie Basselot MOF, Fanny Rey seule femme étoilée cette année, sans oublier toutes les anonymes qui oeuvrent dans l'ombre. L'Académie Nationale de Cuisine que je représente est fière d'apporter son soutien à La Cuillère d'Or et d'accompagner ses concours où la femme peut exprimer sa sensibilité.

Lucien VEILLET Président de l'Académie Nationale de Cuisine."

« Les femmes ont un rôle essentiel à l'évolution de la cuisine. Elles amènent une sensibilité et une vision à la fois moderne et singulière ».

**Nicolas SALE
Directeur des Cuisines - RITZ Paris**

SOUTIEN DES PLUS GRANDES INSTITUTIONS GASTRONOMIQUES

Notre aventure si Humaine et Exceptionnelle soit elle... ne pourrait avoir lieu sans le soutien remarquable de très grandes institutions de la Gastronomie Française ! Merci à leurs Présidents et à leurs membres de partager et soutenir l'association et les trophées La Cuillère d'Or ! :

L'Académie Nationale de Cuisine, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs, Euro Toques France, Les Cuisiniers de France, Les Cuisiniers de la République, Les Disciples Escoffier International, Les Toques Blanches Lyonnaises, Les Toques Françaises, Les Maîtres Cuisiniers de France. et la Fondation Paul Bocuse.



NOS PARTENAIRES PRÉMIUM



Le meilleur marché

L'engagement Grand Frais : réenchanter l'alimentation au quotidien ! Grand Frais, élue enseigne préférée des Français en 2016 dans la catégorie alimentation spécialisée, accompagne depuis 20 ans ses clients dans leur quête du « manger bien et bon ». Parce que derrière une belle assiette, se cachent le savoir-faire d'un(e) cuisinier (e), mais aussi des produits bruts de qualité, Grand Frais recherche l'excellence en sélectionnant rigoureusement ses partenaires pour proposer des produits à la fraîcheur et au goût exceptionnels au meilleur marché. Les clients Grand Frais retrouvent le plaisir de faire leurs courses auprès de 5 commerçants passionnés par leur métier et réunis sous une même halle : un primeur, un épicier, un fromager, un boucher-charcutier et un poissonnier. A l'instar de la cuisine d'un(e) chef ou d'un(e) passionné(e), Grand Frais invite ses clients à vivre une expérience sensorielle unique au travers d'une explosion de couleurs et de saveurs. Le plaisir de la cuisine commence dès le moment des courses et se poursuit jusqu'à la dégustation ! C'est donc tout naturellement que l'enseigne a choisi d'apporter son soutien à l'association « La Cuillère d'Or ». Grand Frais souhaite à toutes ces « toquées » de cuisine et de pâtisserie de vivre un moment de partage et d'émotions intenses au travers de ce beau concours ! Bonne chance à toutes !



"Depuis près d'un siècle, Diversey est présent aux côtés des chefs et des professionnel(le)s de la cuisine pour faire de la gastronomie une fête. En vous accompagnant au quotidien, en vous apportant notre professionnalisme et notre expertise, nous vous aidons à répondre efficacement aux enjeux de la sécurité alimentaire et de l'hygiène. Nous vous permettons de vous focaliser, l'esprit tranquille, sur votre cœur de métier : le plaisir des mets. Bien plus encore, Diversey est votre partenaire. Partenaire pour protéger votre image de marque, fruit de tant de labeur. Partenaire pour sublimer l'expérience unique que viennent chercher chez vous les fins gourmets. Pourrait-on en effet parler d'art de la table sans une vaisselle impeccable ? L'accord mets vins serait-il parfait sans un verre à l'éclatante propreté ? Sans hygiène, bien souvent les carottes sont cuites ! Aujourd'hui, Diversey, leader mondial dans les solutions de nettoyage et d'hygiène à destination des professionnels, nous inventons de nouvelles façons de vivre, de travailler et de se nourrir qui vous bénéficient, et bénéficient à vos clients. Aujourd'hui, Diversey, leader mondial dans les solutions de nettoyage et d'hygiène à destination des professionnels, développe des solutions complètes et durables qui transforment l'hygiène en restauration. Des solutions performantes certes, mais également économiques pour permettre la pérennité de votre activité et respectueuses des hommes, des femmes et de la planète qui nous nourrit. Chez Diversey, la diversité dans le travail est une valeur fondatrice. Diversité d'âges, de sexes, d'origines ethniques... C'est de cette diversité que Diversey tire sa richesse et son expertise. Il était donc tout naturel de soutenir la Cuillère d'Or, un concours gastronomique 100% féminin qui rappelle que c'est dans la diversité que naît l'excellence."

NOS PARTENAIRES PRÉMIUM

Doux me
Paris

Née en 2002, Doux me est une ligne de soins de beauté pensée par les femmes pour les femmes, conçue sur la conviction qu'il faut prendre soin de sa peau comme on le fait pour son alimentation en choisissant des ingrédients les plus simples, naturels et doux possibles, dans une philosophie de vie globale saine et harmonieuse.

Première marque cosmétique certifiée BIO par Ecocert en 2002, Doux me est l'initiatrice d'un nouveau souffle dans l'univers de la beauté, celui des soins biologiques de bon sens, sensoriels et féminins...

La marque est porteuse d'une image de bien-être naturel haut de gamme, et a été de nombreuses fois primée par les professionnels du secteur sur les 15 dernières années.

Féminine, pure & poétique, chic et efficace, Doux me® porte les valeurs féminines françaises au delà de nos frontières sur les 5 continents.

FERRANDI
PARIS

"La Cuillère d'Or, concours de cuisine et de pâtisserie 100% féminin, connaît un succès grandissant, y compris hors de nos frontières. Qu'est-ce qui peut expliquer un tel succès ? Il est (presque) fini le temps où à force d'être cantonnée au rôle de "ménagère" dans une vision archaïque et machiste, les jeunes femmes se détournaient des fourneaux par volonté de fuir une prédestination imposée. La transmission mère / fille a ainsi connue une sorte de rupture dans les années post 1968 et à cette époque, un tel concours n'aurait pas fait flores !

Aujourd'hui, si la parité en ce domaine comme en d'autres n'est pas totale, les choses ont considérablement évolué dans nos sociétés. Au foyer, les hommes cuisinent de plus en plus au quotidien et non plus seulement dans les "grandes occasions", les femmes font aussi davantage, ou redécouvrent en somme, la cuisine "plaisir", "envie" et plus seulement "obligation".

Dans le monde professionnel, les choses bougent également. A FERRANDI Paris, dans nos cursus, le nombre de jeunes filles est en nette croissance (en pâtisserie elles deviennent même majoritaires !). Si l'on extrapole de façon mathématique, les prochaines décennies verront l'avènement de cheffes talentueuses en des proportions par rapport aux hommes à l'image de notre population.

FERRANDI Paris est très heureux d'accompagner Marie Sauce Bourreau, créatrice et présidente des Cuillères d'Or, et son prestigieux jury, en accueillant sur son campus parisien les prochaines étapes de ce beau concours qui met le genre et le talent féminin à l'honneur !

Bruno de Monte

Directeur de FERRANDI Paris"

"En 80 ans, BRAGARD est devenue la référence du vêtement professionnel pour la Cuisine, l'Hôtellerie et les Métiers de Bouche.

Comme nos clients, Bragard développe une politique de Tradition, d'Innovation, de Qualité et de Service.

Très attachés à nos racines Françaises, nous sommes fiers de l'expertise technique développée par nos équipes et d'avoir su maintenir à travers les années des partenariats très étroits et exclusifs avec nos fournisseurs français de matière première pour la plus grande satisfaction de nos clients. Partenaire historique des plus grands chefs de cuisine du monde autant que des jeunes en formation ou que des professionnels établis de la salle et des métiers de bouche, Bragard partage avec chacun d'entre eux un partenariat étroit pour sans cesse apporter la réponse produits la plus adaptée à leurs attentes.

2018 comme 2017 sera pour BRAGARD la poursuite d'une vague d'innovations au service des professionnels."

Notre savoir-faire d'exception se double d'une exigence très forte d'apporter un service d'exception aux professionnels."

BRAGARD

NOS AUTRES PARTENAIRES

"Le groupe Matfer Bourgeat a souhaité s'associer aux concours de la cuillère d'or 2018, concours de Cuisine et de Pâtisserie exclusivement dédié aux femmes, qui connaît un grand succès y compris hors de nos frontières.

Industriel français depuis plus de 200 ans nous sommes fiers d'accompagner des femmes de talent dans leur projet et les faire participer au rayonnement de la gastronomie française dans le monde. Unis autour de valeurs communes, le travail, la transmission, le partage, la confiance, nous souhaitons faciliter l'accès à la cuisine et la pâtisserie aux plus grand nombre de femmes encore trop peu nombreuses aujourd'hui aux postes à responsabilités.



Quand on sait que seulement 6% des femmes ont un poste de Chef en cuisine, il y a encore beaucoup de chemin à faire pour la parité...

Les femmes ont longtemps été reléguées dans leur cuisine domestique où, pourtant ce sont elles qui structurent le goût et les vocations des générations futures.

Cette initiative participera à faire reconnaître le talent et le professionnalisme des femmes et les aidera à exprimer leur créativité et leur vision de la cuisine et de la pâtisserie, complémentaires à celles de leurs collègues masculins, sans sexisme ni féminisme... en résumé leur ouvrira les portes de ce beau métier.

D'ailleurs beaucoup d'hommes Chefs reconnaissent qu'une brigade mixte fonctionne beaucoup mieux et accueillent volontiers des femmes, qui doivent cependant batailler pour être reconnues et arriver au sommet.

Anne-sophie Pic pour laquelle j'ai beaucoup d'estime et d'admiration est la seule Chef 3 étoiles, et nous n'avons encore aucune MOF en Pâtisserie.

Ce partenariat est aussi l'histoire d'une rencontre de femmes...

Quand j'ai assisté à la remise du Trophée 2016 j'ai trouvé l'initiative de ce concours formidable, c'était l'unique événement de notre métier dédié aux femmes.

J'ai ensuite échangé avec Marie Sauce et j'ai découvert une femme généreuse, courageuse, bienveillante, altruiste et désireuse de faire avancer la cause commune des femmes dans cet univers de la gastronomie longtemps réservé aux hommes tant dans nos cuisines que dans les industries de la filière.

Soucieux de faciliter la vie des femmes dans leurs tâches quotidiennes, Matfer Bourgeat, leader mondial de l'équipement de cuisine et de laboratoires, investit dans la recherche et innovation pour développer avec elles des outils mieux adaptés à leurs usages et les soutenir sur le chemin de l'Excellence...

Marine Mora "



Lactalis CHF est la division du Groupe Lactalis dédiée à la consommation hors foyer sur le marché français.

Elle s'appuie sur le savoir laitier historique du groupe Lactalis qui maille le territoire français, collectant auprès de 14200 producteurs, 5,6 milliards de litres de lait transformés dans ses 65 laiteries, fromageries et beurreries .

L'entreprise est certifiée Iso 9001 depuis 2008. Engagée dans une démarche développement durable, elle mesure aussi sa responsabilité sociétale d'entreprise en s'appuyant sur les axes de la norme Iso 26000 pour évaluer son degré de maturité dans ce secteur .

Lactalis CHF propose une gamme complète de produits laitiers, portions individuelles à déguster ou ingrédients culinaires laitiers de haute qualité, dans des conditionnements adaptés aux besoins de tous les utilisateurs de la restauration et de la boulangerie pâtisserie, leur permettant d'exprimer le meilleur d'eux-mêmes.

Ses marques Président Professionnel, Galbani Professionnelle, Lactel Professionnel ou Fromages & Chefs, incarnent la qualité et la fiabilité au service de l'art et l'inspiration culinaires, du bien-manger, sain et équilibré.

Cette quête de l'excellence se retrouve dans son engagement dans de nombreux partenariats avec les associations de chefs et événements culinaires tels que la sortie Guide Michelin, le Chef de l'Année, les Meilleurs Ouvriers de France.

Sa volonté d'accompagner également les chefs dans leur mission de transmission au quotidien s'exprime au travers des trois concours culinaires : « Création et Saveurs » pour les jeunes talents - étoilés de demain, « De l'École aux Étoiles » qui s'adresse aux élèves des Lycées hôteliers, en partenariat avec L'Éducation Nationale et le tout nouveau concours « Pizza a Due » autour de la cuisine Italienne.

Lactalis FoodService France, 20 ans de passion des produits laitiers au service des professionnels.

NOS AUTRES PARTENAIRES

"METRO Cash & Carry France,

1er partenaire des restaurateurs et commerçants indépendants,

Implanté en France depuis 1971, METRO, premier fournisseur des restaurateurs et commerçants indépendants, exploite à ce jour 94 entrepôts en libre-service répartis sur l'ensemble du territoire national.

Au quotidien, 9 500 professionnels sont au service de ses clients restaurateurs, hôteliers, cafetiers, détaillants alimentaires, artisans.

METRO Cash & Carry France est la seule enseigne à proposer une approche globale, associant à son offre de produits alimentaires, des réponses adaptées en équipements, consommables, bureautiques, conseils et services.

En qualité de partenaire des professionnels des métiers de bouche, METRO France a développé, au fil des années, des produits spécifiques proposés dans des conditionnements adaptés: 45 000 références dont un large assortiment local et régional pour permettre à ses clients d'être les ambassadeurs de leur terroir.

L'enseigne a également mis l'accent sur l'affinement de l'offre des produits frais (boucherie, volaille, marée, fruits et légumes, produits laitiers,...), ainsi que sur les marques exclusives METRO et les produits Filière METRO.

METRO soutient les grands événements de la profession, Main Sponsor du Bocuse d'Or, partenaire du lancement du guide Michelin, de la Dotation pour les Jeunes Talents Gault&Millau, du concours des MAF, des Lebey de la gastronomie, du Trophée Le Chef ainsi que des Rabelais des Jeunes Talents..."



"Le Domaine Haut Marin est le bébé de Elisabeth Prativiera, pionnière et guerrière des Côtes de Gascogne. Propriété de sa famille depuis 1920, elle élève, sur ce terroir difficile, des vins tout en délicatesse, où s'expriment pleinement ces cépages endémiques, vifs et aromatiques, emblème de la convivialité et de la générosité du Sud Ouest."

Atelier VACHON-FRANCE

Création en 1995 par Georges VACHON-FRANCE

Spécialisé dans la construction métallique, la tuyauterie et les aménagements tels que les escaliers, les passerelles et les garde-corps ...

Repris en 2012 par ses deux filles: Catherine à la Gestion et Marylène à la Technique

Les Filles de Georges, Catherine et Marylène, ont intégré dans leur conception, en plus de leur regard féminin, une touche de design afin de répondre au plus près aux demandes de leurs clients.

En 2014, elles investissent dans un nouveau local de 500m2 spécialement conçu pour le travail de l'inox et de l'aluminium. Toujours à la recherche de nouveaux concepts ou techniques, Catherine et Marylène, entourées de leur équipe jeune et dynamique, réalisent tous vos projets, surtout les plus improbables, tant pour l'industrie, l'alimentaire que pour les particuliers.



"Mon métier c'est aussi bien le service que la conception de moments d'exception par l'exploration de saveurs et de nouvelles associations".

"Fondée en 1748, Villeroy & Boch leader mondial en matière de céramique est présente dans + de 120 pays. A l'écoute de ses clients professionnels de l'hôtellerie restauration et des consommateurs, la marque innove en permanence avec des produits haut de gamme, des choix de matériaux d'exception et des procédés innovants.

Villeroy & Boch c'est l'excellence des produits, un design inimitable et une offre complète en matière de porcelaine, de verres et de couverts qui font toute la différence. "



NOS AUTRES PARTENAIRES

"En cette journée de la femme et grâce aux évènements comme la Cuillère d'Or, je suis très honorée d'avoir été choisie pour signer le menu du dîner de Gala avec ma brigade qui est composée également de femmes remplies de talent. Ces concours qui mettent à l'honneur et valorise le savoir faire des femmes Chefs est très important car on s'aperçoit que nous sommes de plus en plus nombreuses en cuisine. Belle soirée et bonne dégustation à tous !

Née à Quimper le 9 septembre 1971, Marie Soria est passionnée par la cuisine mais aussi par le sport notamment par l'équitation. Elle entreprend un CAP Cuisine au Lycée Hôtelier du Paraquet à Quimper où elle est l'unique fille pour 250 élèves. Elle fait son premier stage au Château de Kernuz à Pont l'Abbé puis effectue son deuxième stage à l'hôtel restaurant la Pointe du Cap Coz à Fouesnant auprès du Chef Ludovic Letorc'h.

A 16 ans, elle obtient son CAP avec succès, qu'elle complètera par la suite d'une mention Pâtisserie et d'un CAP Poissonnerie.

En parallèle, Marie fait des extra à Kemper Gastronomie, une entreprise familiale où la polyvalence est de rigueur. Le métier de traiteur lui plaît, elle intègre donc l'enseignement pendant 2 ans.

A 22 ans, après avoir fait le tour du poste, Marie décide avec deux de ses amis, Yannick Le Callet et Olivier Brignou de quitter leur région natale pour Paris.

Ils se retrouvent chez Potel et Chabot au 3 rue de Chaillot afin de forcer le destin et de décrocher un entretien d'embauche. Par chance, elle est reçue et embauchée le jour même !

Elle passe par tous les postes du laboratoire avant d'intégrer 3 ans plus tard un service qui l'a passionnée, la décoration.

Elle y restera 2 ans puis se verra confier le poste de responsable de cuisine du Pavillon d'Armenonville. S'enchaîne la direction des cuisines de Roland-Garros et d'évènements prestigieux."

POTEL & CHABOT
PARIS

« 1985, Alain Thiénot a muri son projet

et créé sa Maison éponyme. Il met à profit ses liens privilégiés avec les vignerons et s'assure un approvisionnement unique. Car il n'est de grands champagnes sans grands vins.

Aventure maîtrisée et pari tenu, Champagne Thiénot a trouvé sa place au sein des Grandes Maisons, en privilégiant la qualité plutôt que la quantité, la créativité plutôt que le conservatisme.

C'est de ce long cheminement qu'émanent les fondations solides de la Maison, familiale et indépendante. Champagne Thiénot est aujourd'hui porté par ses enfants Stanislas et Garance, dirigeants et ambassadeurs de la Maison.

Alain Thiénot, toujours présent à leurs côtés, leur transmet sa connaissance et ses secrets.

Stanislas et Garance travaillent ensemble au développement de la Maison, assurant la pérennité de l'entreprise familiale et sa quête de l'excellence.

Ils perpétuent les relations privilégiées avec les chefs français initiées par Alain Thiénot et les développent dans le monde. »

Cuvée Thiénot Brut

« Alliance parfaite entre les trois cépages champenois, chardonnay, pinot noir et pinot meunier, le champagne brut Thiénot est un vin d'harmonie. Harmonie entre la rondeur et la finesse, harmonie de la fraîcheur printanière. Robe dorée, mousse crémeuse, nez puissant, longueur en bouche où se succèdent les arômes des fruits du verger, tout concourt à en faire un champagne d'élégance qui doit se déguster avec le respect dû à un grand vin. Ce champagne brut est l'incarnation du style Thiénot, conjuguant qualité et exception. »


CHAMPAGNE
THIÉNOT
REIMS. FRANCE

« Le GUIDE DES VINS DVE, acteur de référence et précurseur du guide électronique, traduit une expérience de 20 ans dans le secteur Presse et Édition sur différents supports spécialisés assurant la promotion du secteur viti-vinicole et à destination des professionnels comme du grand-public. Le Guide des Vins DVE met régulièrement à l'honneur les femmes et les vigneronnes au travers de ses sélections.

Le secteur du vin s'est considérablement féminisé et les vigneronnes sont de plus en plus nombreuses.. Il n'est pas rare que les « Filles » de Vignerons reprennent le flambeau et la passion du père.

Elles occupent à présent l'ensemble des postes avec Brio (de la vigne et à la vente).

Les Femmes se retrouvent aussi dans l'ensemble de la filière (œnologues, sommelières, cavistes...) pour notre plus grand bonheur."


Guide des Vins

NOS AUTRES PARTENAIRES

Cacao Barry soutient avec passion le Trophée La Cuillère d'Or et accompagne avec fierté les femmes sur le devant de la scène de la gastronomie. Cacao Barry partage avec le concours les valeurs de passion et de transmission de savoir-faire, d'expertise. Nous serons aux cotés de ces femmes formidables et courageuses pour leur apporter soutien, passion, enthousiasme...et chocolat ! Des chocolats aux notes aromatiques uniques, pour les aider à relever les défis pâtissier & artistique, mêlant créativité, expertise, technique, sur le fabuleux thème "Les déesses du monde".



"Il est très important de valoriser les femmes chefs. Depuis 2003, les Gourmand World Cookbook Awards, que je préside, récompensent annuellement les livres de cuisine des femmes chefs. La première Best in the World fut Léa Linster, la deuxième Anne Sophie Pic. J' appuie La Cuillère d'Or depuis sa création pour sa vision, sa générosité, et son rôle clef pour motiver et récompenser le travail inouï de ces femmes qui consacrent leur vie à la cuisine et à rendre heureux les autres en donnant le meilleur d' elles mêmes"



Edouard Cointreau
Président

La Cuillère d'Or est LE concours de la meilleur Cheffe au féminin ouvert aux professionnelles et aux amatrices qui se tiendra les 7 et 8 mars 2018. Pour la 1ère fois... 3 Trophées d'organiser : Le premier pour les fillettes, le second le Trophée Cuisine et le dernier le Trophée Pâtisserie.



C'est avec beaucoup de fierté et d'engagement que nous accompagnons toutes les talentueuses, trop peu visibles encore aujourd'hui dans le monde de la gastronomie.

Nous nous joignons aux 3 présidents du jury des concours (Anne Sophie Pic, Jacotte Brazier et Pierre Hermé) pour saluer et soutenir cette belle initiative qui vise à encourager les femmes à vivre leur passion avec la même intensité que celle que nous mettons dans 18:1 !

FoodConnexion se fait média des cheffes à travers La Cuillère d'Or

Chez FoodConnexion, nous aimons présenter les évolutions et la diversité de la gastronomie en faisant témoigner les hommes et les femmes qui font la profession. Et des femmes, justement, il y en a trop peu à notre goût : leur légitimité s'acquiert souvent à force de volonté et d'opiniâtreté dans un milieu où elles se sont longtemps senties comme dominées. Alors c'est tout naturellement que notre équipe, sensiblement féminine, a trouvé du sens dans le partenariat avec les concours de La Cuillère d'Or.



Cette année, ils permettent à chacune de s'exprimer, quels que soient son âge et sa spécialité. En média du quotidien, nous vivons au rythme des petits et des grands événements, qui marquent une année, une carrière, une vie. Et cet événement-là, nous ne pouvons pas passer à côté : un concours accessible, où l'humour et la bienveillance ont une place de choix, piloté par une présidente aux valeurs qui nous ressemblent, et un comité d'excellence qui saura sans aucun doute stimuler et amener les participantes à se dépasser, pour montrer que les femmes dans ce métier n'ont plus rien à prouver.

Nous serons là pour couvrir leurs exploits : faire parler les candidates en plein effort de créativité, recueillir les témoignages des jurés et des parrains comme Anne-Sophie Pic ou Pierre Hermé, et emmener nos foodconnectés dans les cuisines et les labos pour leur faire vivre le concours au plus près des fourneaux. Retrouvez-nous en textes, en photos et en vidéos sur foodconnexion.com !"

Guestonline est une solution indépendante de gestion des réservations pour les restaurants.

La solution est à la fois un module de réservation en ligne (sans commission), un cahier de réservation numérique disponible sur iPad, smartphone et PC et un assistant marketing.



Cette année, La Cuillère d'Or a choisi de s'appuyer sur l'expertise de Guestonline pour assurer :

- la mise en place de son application de notation de concours sur tablette.

Développée pour la finale du Bocuse d'Or et la Coupe du Monde de Pâtisserie en janvier 2017 et utilisée pour la sélection France du Bocuse d'Or en septembre dernier, cette application permet aux membres du jury de noter les candidats sur des tablettes. Chaque membre s'identifie grâce à un QR code garantissant la confidentialité des informations. L'application, simple et ludique, permet à l'organisation du concours de sécuriser les notes et les traiter plus rapidement.

- la gestion des réservations des 500 convives du dîner de Gala qui aura lieu le 8 mars à l'issue du concours de La Cuillère D'or. Le système de pré-paiement à la réservation sera mis en place pour faciliter la gestion des réservations.



CONCOURS
GASTRONOMIQUE
100 % FÉMININ

la Cuillère d'Or

ASSOCIATION LA CUILLERE D'OR

13, RUE DE LA BARRE NOUVELLE
93170 BAGNOLET
FRANCE

Tél : 06 43 17 95 56

lacuilleredor16@gmail.com

CONTACT PRESSE

Agence MilleSoixanteQuatre

Cécile Saint-Paul

Consultante

01 85 76 12 05 / 06 07 84 42 59

c.saintpaul@millesoixantequatre.com

Conception : Marie Sauce -

Copyright Photos Denis Nidos - Patrick Gauthey & Thierry Vallier