



## **Appel à candidature aux concours de la Cuillère d'or cuisine et pâtisserie**

**Pour fêter les 10 ans du concours la Cuillère d'or, Marie Sauce-Bourreau, présidente et fondatrice annonce de grandes nouveautés, dont un nouveau site internet et une finale internationale en 2020.**

En attendant, les inscriptions sont ouvertes aux candidates amatrices et professionnelles pour participer à la finale France qui va se dérouler à FERRANDI-Paris le lundi 15 avril 2019. Les candidates vont tenter de se qualifier

pour la finale internationale, qui se tiendra les 8/9 et 10 mars 2020 .

A l’affiche, un jury prestigieux dont Virginie Basselot, Christelle Brua, Guillaume Gomez, Thierry Charrier, ou encore Anaïs Besson.

Les Nouvelles Gastronomiques sont ravies d’annoncer leur partenariat et la participation de Sandrine Kauffer-Binz dans le jury de la sélection FRANCE.

## **La Cuillère d’Or Cuisine et La Cuillère d’Or Pâtisserie réservés exclusivement aux Femmes**

Avant la Finale Internationale en 2020, c’est le lundi 15 Avril 2019, qu’aura lieu, à FERRANDI Paris, la sélection France des Trophées de la **Cuillère d’Or Cuisine et la Cuillère d’Or Pâtisserie** fondés et présidés par **Marie SAUCE BOURREAU**.

La Cuillère d’Or réunit des concours gastronomiques 100% féminin ouverts aux professionnelles et aux amatrices, concourant dans deux catégories bien distinctes.

En France à Paris, à Lima au Pérou, à Valence en Espagne, aux USA à LouisVilLe dans le Kentucky du 13 au 15 Mars 2019, et en Chine.



En lançant l’Association et les concours de La Cuillère d’Or, **Marie SAUCE BOURREAU** a souhaité transmettre des messages positifs, rendre accessible la cuisine et la pâtisserie au plus grand nombre de femmes, les accompagner dans leur parcours de vie professionnelle et promouvoir leur talent dans les métiers de bouche.

**La Cuillère d’Or** est un tremplin pour ces femmes, un lieu d’expression, une façon de les pousser à oser s’exprimer et de passer d’autres concours de haut niveau !



Marie SAUCE BOURREAU fondatrice de la Cuillère  
d'or

## Thèmes des Concours :

Le thème général de la sélection France et pays francophones de La Cuillère d'Or est le développement durable, thème imposé lors de la première édition en 2010 !

### **SUJETS**

**La Cuillère d'Or Cuisine** : les finalistes auront 4h00 pour réaliser une entrée et un plat dressés sur assiette : Entrée : Huitres et Moules Bio, rose et pommes  
Plat : La Volaille Bio dans tous ses états, légumes de saison

### **SUJETS**

**La Cuillère d'Or Pâtisserie** : les finalistes auront 3h30 pour réaliser un dessert à l'assiette sur le thème :  
Vénus : Chocolat, pomme et rose

**Date limite de candidatures et remise des dossiers complets pour la Cuillère d'Or Cuisine, La Cuillère d'Or Pâtisserie : le 30 Novembre 2018**

**Date de la sélection et annonce des 24 candidates finalistes : 18 décembre 2018**

## La présidente du trophée de la cuillère d'or Cuisine



Virginie BASSELOT - Meilleur Ouvrier de France - Le Negresco à Nice

« Je suis ravie et fière d'être Présidente du Trophée cuisine de la Cuillère d'or. C'est pour moi un honneur mais aussi un devoir de soutenir les femmes passionnées par cet univers, et de montrer aux plus jeunes qu'elles ont leur place dans ce métier. Ce concours permet à chacune d'exprimer et de montrer son savoir-faire à un jury mais également à soi-même. En effet un concours permet de

mesurer ses capacités, de se surpasser et de prendre confiance en soi. C'est pour moi un moment de rencontres, de transmission, d'échanges que j'aime partager avec chaque personne. »

## La présidente du trophée de la cuillère d'or pâtisserie



Christelle BRUA - Chef Pâtissière du Pré Catelan à Paris

### **Christelle BRUA - Chef Pâtissière du Pré Catelan à Paris**

Je suis très honorée d'être la présidente de cette nouvelle édition de la Cuillère d'Or. Comment refuser ? Comment refuser devant l'enthousiasme et l'énergie déployés par Marie Sauce, a tout mettre en œuvre pour porter ce joli trophée, ce moment de partage et de convivialité ? Comment ne pas être stimulée et entraînée nous-mêmes par cet élan et cette envie ? Merci chère Marie de me permettre de partager une nouvelle fois avec vous ce moment unique de générosité.

« La femme, un homme comme les autres ? »... Oui et peut-être un peu plus encore, tant il faut faire montre de ténacité et d'audace, paraître obstinée (têtue ?), faire preuve de volonté ou d'abnégation quelque fois. Ces mots durs, sont souvent notre quotidien, à nous les femmes en cuisine... Pour autant, il n'y a pas lieu de s'en plaindre plus qu'un autre, juste à constater qu'effectivement nos places sont souvent chèrement gagnées. Quelle joie de participer à ce concours, de donner un peu de temps pour envisager des rencontres, des amitiés peut-être. Car ce concours, peut-être plus qu'un autre, est le lieu des belles rencontres, des rencontres humaines, fraternelles, conviviales. La rencontre des candidates en tout premier lieu, en face à face avec elles-mêmes (celles et ceux qui ont fait des concours peuvent le comprendre), et ça homme ou femme, il faut l'oser. La rencontre avec le jury ensuite, avec le besoin de répondre à leur attentes, de répondre « - présent ! », l'envie de tout donner. Ces concurrentes, ces collègues, auront à cœur de donner le meilleur d'elles-mêmes, avec l'avantage d'être des femmes. Oui, l'avantage de leur sensibilité, de leur finesse, de notre fameux

sixième sens... Merci de me permettre d'être encore à vos côtés pour cette 5ème édition de la Cuillère d'Or. Merci d'oser. Merci à ces femmes d'être avant tout... des cuisiniers comme les autres... et un peu plus encore. Aujourd'hui, je suis enchantée d'être la présidente de cette cinquième édition de la Cuillère d'Or et ainsi de mettre en avant, au travers de notre passion commune, ces talents féminins »

## **Le parrain : Guillaume Gomez**



Guillaume Gomez, Chef des Cuisines du Palais de l'Elysée, Meilleur Ouvrier de France - Président des Cuisiniers de la République, Co-Président Euro Toques France.

### **1er soutien de la Cuillère d'Or depuis sa création en 2010 !**

« 2010-2020... 10 ans déjà ! 10 ans que je suis avec attention le développement de la Cuillère d'Or, seule initiative maintenant internationale pour les femmes ! Quelle évolution... Un trophée, puis des trophées, la France puis maintenant l'International. Sur les éditions précédentes, J'ai pu suivre le bonheur des participantes, le professionnalisme, l'émotion, la bienveillance des jurys. Tout ceci sous l'impulsion et grâce au travail de Marie Sauce. Je ne peux qu'encourager la Présidente à poursuivre ses actions et je ne sais que trop bien ce qu'est l'organisation de concours ! Les femmes, en cuisine, ne sont que trop peu à être reconnues pour leur travail, leur savoir-faire dans un monde que l'on peut dire encore être misogyne, hélas. Je suis ravi d'être le parrain de la sélection France et de la Finale Internationale qui s'annonce des plus prometteuses ! Oui 10 ans certes, mais n'oublions pas qu'il s'agit uniquement de la 5ème édition... et quelle évolution !

La Cuillère d'Or est devenue incontournable dans l'univers des concours. »

## **Président d'Honneur exceptionnel : ANAIS**

# BESCOND



ANAIS BESCOND, Biathlète Française, athlète féminine la plus médaillée aux jeux Olympiques d'hiver

ANAIS BESCOND, Biathlète Française, athlète féminine la plus médaillée aux jeux Olympiques d'hiver : championne olympique avec le relais mixte et deux médailles de bronze, obtenues lors de la poursuite ainsi que du relais féminin des Jeux olympiques de PyeongChang en 2018. Elle possède également un titre de championne du monde, remporté en 2016 à Oslo avec le relais mixte. Elle détient aussi cinq médailles d'argent lors des championnats du monde, une lors de l'Individuel en 2016, trois obtenues avec le relais féminin lors des éditions de 2011, 2012 et 2015 et la dernière avec le relais mixte en 2015. Elle compte également une victoire en Coupe du monde et est distinguée Chevalier de la Légion d'Honneur.

« Je me sens privilégiée de l'attention que vous me portez en me proposant d'être présidente d'honneur. Un concours de cuisine de cette envergure qui de plus est réservé aux femmes, me galvanise. Gourmande de nature (je suis friande des bonnes choses) et perfectionniste au quotidien, j'ai hâte de prendre part à la belle aventure de la Cuillère d'Or. La fierté de représenter mon pays sur les compétitions internationales et la recherche de l'excellence sont sans doute deux des nombreux points communs que je partage avec les talentueuses candidates de cette dixième édition. »

## **Président d'Honneur exceptionnel : THIERRY CHARRIER**



THIERRY CHARRIER : Chef du Ministère des affaires étrangères et européennes depuis plus de 20 ans

Fervent défenseur de la Diplo-gastronomie et du service à la française Organisation de nombreuses réceptions international dont la préparation du

déjeuner de 172 chefs d'états et de gouvernement pour la clôture de la cop 21 en 2015. Deux fois finaliste des Meilleurs ouvriers de France 2011-2015. Chevalier de la légion d'honneur, membre de l'académie culinaire, des Cuisiniers de la République, des toques blanches, des Cuisiniers de France, des Toques Françaises et disciple d Escoffier. « L être féminin est au centre du monde, mais aussi au cœur des hommes. Depuis toujours, à chaque époque, la femme a été l'inspiratrice, la muse d'une multitude d'arts. La gastronomie en est un à part entière.

Les femmes ont longtemps été reléguées dans leurs cuisines domestiques ou pourtant ce sont elles qui structurent le gout et les vocations à des générations futures. Elles n'ont pas besoin de l'ombre d'un homme pour briller mais simplement de fourneaux. La gente féminine œuvre pour la passion de notre métier, trop longtemps difficile d'accès, qui pourtant savent développer une ambiance différente de rigueur et de respect dans nos cuisines. Je suis donc rempli d'une immense fierté d'être le Président d'honneur de ce concours international de la cuillère d'or .hommage aux femmes aux petites mains de fées qui m'ont permis de devenir cuisinier »

## Le jury



Jury Sélection France 2019 :

- **Marie-Jo LE GUEN GEFROY** - Chef du Ministère des Outre Mer
- **Denis RIPPA** - Chef de l'Hôtel de Matignon
- **Michel ROTH** - MOF et Bocuse d'Or - Co-Président Euro Toques France
- **Philippe BERTRAND** - MOF Chocolatier- Cacao Barry
- **Pascal GRIERE** - MOF - Formateur
- **James BERTIER** - Pâtissier Chocolatier - Sucré Cacao - Paris
- **Rémi LEBON** - Chez Fernand - Paris
- **Babette de ROZIERES** - La Case de Babette - Maule / Déléguée en Charge de la Cité de La Gastronomie Conseil régional Ile de France - Animatrice TV
- **Patrick DRUART** - Racing Club de France - Paris
- **Dina NIKOLAOU** - Evi Evane - Paris

- **Ghislaine ARABIAN** - Les Petites Sorcières - Autodidacte- 1ère femme de sa génération à obtenir 2 étoiles Michelin.
- **Ilham KADRI** - Présidente de Diversey Care
- **Lucien VEILLET** - Ancien Président de l'Académie Nationale de Cuisine
- **Christian MILLET** - Président des Cuisiniers de France
- **Christophe RAOUX** - MOF - Chef des Cuisines du Peninsula Paris
- **Thierry CHARRIER** - Chef des Cuisines du Ministère des Affaires Etrangères et Européennes
- **Jacqueline ROUCOU** - Fille du célèbre cuisinier Roger ROUCOU
- **Jean-François GIRARDIN** - MOF - Président de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France
- **Jocelyne CAPRILE** : 1 ère Vice Présidente de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France
- **Christian TETEDOIE** - MOF - Président des Maîtres Cuisiniers de France
- **Stéphane GUENAUD** - Argentier au Palais de l'Elysée
- **Pierre GRANGE** - Chef des Cuisines du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
- **Guy LEGAY** - MOF - Ritz Paris
- **Agnès DELAVEYNE** - Petite Fille du célèbre cuisinier Jean Delaveyne
- **Sandrine KAUFFER-BINZ** - Fondatrice et Directrice Nouvelles Gastronomiques de France-Julien Binz
- Cynthia MEROPE** - Membre du comex METRO - Ambassadrice Women in trade

## Comité d'Organisation Association La Cuillère d'Or :



- **Marie SAUCE-BOURREAU** : Présidente Fondatrice
- **Danielle CROST** - Vice Présidente
- **Christian TETEDOIE** - MOF - Président d'Honneur
- **Jean-Marc TACHET** -
- **Pierre CAILLET** -
- **Stacy CEZ** -
- **Marie-Aude CEZ**
- **Corinne HERBIN**



- **Emmanuel FOURNIS**
- **Laurent DELARBRE**
- **Edouard COINTREAU**
- **Christian MILLET**
- **Christian JANIER**
- **Nicolas RUTARD**
- **David PAILLASSON**
- **Gérald SATTLER**

## **Vidéo, retour en image sur la précédente édition**

[Les Coulisses de la Cuillère d'Or : Comité d'Organisation](#)

*Merci à notre partenaire FoodConnexion d'avoir réalisé ce Making Off.... dernière vidéo officielle □ Le Comité d'Organisation de la Cuillère d'Or... dont le fil d'Ariane est l'amitié... Une famille qui fédère... Une équipe d'enfer !  
FoodConnexion*

*Publiée par [La Cuillère d'Or](#) sur Mardi 20 mars 2018*

## **LANCEMENT DU NOUVEAU SITE INTERNET**

Lancement officiel du site internet [www.lacuilleredor.com](http://www.lacuilleredor.com) également ce jour, site sur lequel vous retrouverez toute l'actualité de l'association, les règlements des Trophées téléchargeables sur la rubrique sélection France 2019, la composition du prestigieux jury 2019.

Suivez également l'actualité sur la page [Facebook La cuillère d'or](#)