

4ÈME  
ÉDITION

CONCOURS  
GASTRONOMIQUE  
100 % FÉMININ

la Cuillère  
d'Or

7 & 8  
MARS  
**2018**

# Nathalie Ragot défend les couleurs de Nice en finale de la Cuillère d'Or 2018

**Deuxième au Neptune d'Or 2018 disputé pendant le salon Agecotel, Nathalie Ragot, chef de partie au restaurant « Le Bistrot Gourmand », défend aujourd'hui les couleurs niçoises en finale de la Cuillère d'Or 2018, un concours 100% féminin fondé et présidé par Marie Sauce Bourreau.**

Cette année, pour sa quatrième édition, la cuillère d'or innove et organise trois concours : le trophée cuisine (catégorie professionnelle et catégorie amatrice), le trophée pâtisserie (catégorie professionnelle et catégorie amatrice) et le trophée fillettes.

**Jacqueline Roucou Pages** est la marraine de la 4ème édition de la cuillère d'or qui réunit 3 présidences de jury prestigieuses. Le trophée cuisine sera présidé par **Anne-Sophie Pic**, **Pierre Hermé** va présider le trophée pâtisserie et **Jacotte Brazier** sera la présidente du trophée « fillettes ».

Le thème du trophée Cuisine est l'Œuf, symbole de fécondité et de renouveau.

Tous les détails sur les Nouvelles Gastronomiques de France

## Le mot de la marraine du concours

« 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 régaler 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 coeur, 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

### **Le Bistro Gourmand du Chef David Vaqué**

3 Rue Desboutin

06300 Nice

<http://www.lebistrogourmand.fr>