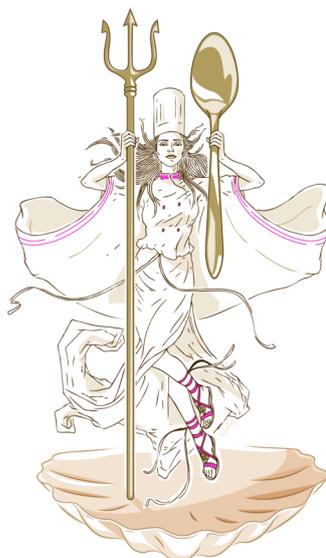


## Et les finalistes pour la sélection France de la Cuillère d'Or 2019 sont...

*Elles concourront les 15 avril prochain  
pour le Trophée Cuisine et le Trophée Pâtisserie  
Avant la Finale Mondiale en 2020 à Paris qui célébrera les 10 ans de la CUILLERE D'OR !*



### Les finalistes 2019

La Cuillère d'Or sont des concours gastronomiques internationaux 100% féminins ouverts aux professionnelles et aux amatrices concourants dans deux catégories bien distinctes.

Le 15 avril 2019, la 5ème édition du trophée de la Cuillère d'Or aura lieu à Paris et sera présidée par la fondatrice de l'association et des trophées, Marie SAUCE-BOURREAU, aux côtés de Danielle CROST, vice-présidente et Christian TETEDOIE, président d'honneur de l'association.

Les finalistes ont été sélectionnées par le comité d'organisation le 18 décembre dernier pour concourir en Avril 2019 à FERRANDI Paris. Voici le détail par catégorie :

### La Cuillère d'Or Cuisine :

Les candidates auront 4h pour réaliser une entrée et un plat sur le thème : Développement Durable :

- Pour l'Entrée : Huîtres et moules Bio, pommes, rose
- Pour le Plat : La Volaille dans tous ses états

### **Catégorie Professionnelles**

- 1 – Murielle MICHAELI – Mchaeli M - Ile de La réunion (France)
- 2 - Justine LANGLAIS – CREA – Centre de Recherche et d'Etudes pour l'Alimentation - Paris
- 3 – Chloé DUCHENE – Capdevielle Traiteur - Bruges (France)
- 4 – Amélie MAURIN – LA HAUT BISTRO D'ALTITUDE – Suresnes (France)
- 5 – Audrey STIPPICH – Le Jardin Givre – Matzenheim (France)
- 6 – Juliette Tuzzolino – Restaurant Christian Tetedoie – Lyon (France)

### **Catégorie Amatrices**

- 1 – Valérie BERGERET d'Avignon (France)
- 2 – Betty GUILLO de Les Trois Ilets (Martinique)
- 3 - Sofia TAMANI de Paris
- 4 – Stéphanie CLINARD de St Jean D'Ilac (France)
- 5 – Joséphine THAI de Paris
- 6 – Christa GRASS de val de Moder (France)

### **La Cuillère d'Or Pâtisserie :**

- **Sur le thème du Développement Durable : Vénus : Chocolat, pommes et rose**, les candidates auront 3h30 pour réaliser un dessert à l'assiette dressé sur 6 assiettes identiques

### **Catégorie Professionnelles**

- 1 - Aurélie Diambou Restaurant Chartron France)
- 2 – Marine MATEOS Restaurant Elémentaire France)
- 3 – Eve BEAUVAIS Présidence de l'Assemblée Nationale France)
- 4 – Charlène RICHT Restaurant Georges Blanc France)
- 5 – Evi CHIOTI - Ipnnoy Restaurant (Chypres)
- 6 – Juliette LEROU – Auberge La Pomme d'Apis (France)

### **Catégorie Amatrices**

- 1 –Coline Pouillart de Caean
- 2 – Marine Dardun de Six Fours les Plages (France)
- 3 – Amélie Claussin de Gennevilliers (France)
- 4 - Nawel Ouahab de Sidi Bel Abbes (Algérie)
- 5 – Carole Ferron de Triors (France)
- 6 - Jamila Belhadj de Vitrolles (France)

### **Les membres du jury**

#### **Les Présidents de jury des 2 Trophées**

- Présidente du TROPHEE CUISINE : Virginie Basselot – MOF – Le Negresco
- Présidente du TROPHEE PATISSERIE : Christelle BRUA – Le Pré Catelan

#### **Les Présidents d'Honneur :**

- Présidente d'Honneur : Anaïs Bescond – Biathlète Française la plus titrée au niveau International
- Président d'Honneur : Thierry Charrier – Chef des Cuisines du Ministère des Affaires Etrangères et Européennes

#### **Le Parrain :**

- Parrain des Trophées : Guillaume Gomez – MOF – Chef des Cuisines du Palais de l'Elysée

#### **Les membres du jury technique et dégustation**

- Marie-Jo LE GUEN GEFFROY - Chef du Ministère des Outre Mer
- Bernard LEPRINCE - MOF
- 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 - Instructeur
- James BERTHIER – 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- Vice-Président des Toques Françaises
- Dina NIKOLAOU – Evi Evane – Paris
- Ghislaine ARABIAN – Les Petites Sorcières – Autodidacte- 1ère femme de sa génération à obtenir 2 étoiles Michelin.
- Guy LEGAY – MOF – Ritz Paris
- Cynthia MEROPE - Membre du comex METRO - Ambassadrice Women in trade
- Lucien VEILLET – Ancien Président de l’Académie Nationale de Cuisine
- Christian MILLET - Président des Cuisiniers de France
- Christophe RAOUX - MOF – Península, Paris
- Thierry CHARRIER - Chef de cuisine du Ministère des Affaires Etrangères et Européennes
- Jacqueline ROUCOU-PAGES – Fille du célèbre cuisinier Roger ROUCOU
- Frédéric SIMONIN – MOF – Restaurant Frédéric Simonin
- Fabrice POTTIER – Maison POTTIER
- Grégory THEBAULT – Toques Françaises
- Jean-François GIRARDIN - MOF – Président de la Société Des Meilleurs Ouvriers de France
- Jocelyne CAPRILE : 1<sup>a</sup> Vice Présidente de la Société 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
- Agnès DELAVEYNE – Petite Fille du célèbre cuisiniers Jean Delaveyne
- Sandrine KAUFFER – Fondatrice et Directrice Nouvelles Gastronomiques de France-Julien Binz
- Jessica SEIGNOT – Directrice Marketing – Diversey
- David REAL – Westin Paris
- Margo HARLEY – Directrice Générale – AURI
- Bruno Bolmont – Chef Exécutif Compass Group France
- Mathieu Scherrer – Chef Exécutif du Groupe Bucher
- Pascal Martin – Château des Bondons

## La Cuillère d’Or pour promouvoir et accompagner les femmes dans tous les métiers de bouche

En lançant l’Association et les concours de La Cuillère d’Or, Marie SAUCE BOURREAU veut 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 !

## Le Comité d’Organisation International

**Marie SAUCE – BOURREAU Présidente Fondatrice et de l’association et des trophées**

**Danièle CROST Vice-Présidente de l’Association**

**Christian TETEDOIE – MOF - Président d’Honneur de l’Association**

-----

Jean-Marc TACHET - MOF

Pierre CAILLET - MOF

Laurent DELARBRE - MOF

David PAILLASSON

Thierry VALLIER

Stacy CEZ - MOF

Corinne HERBIN

Emmanuel FOURNIS

Nicolas RUTARD

Marie-Aude CEZ

Edouard COINTREAU

### Avec le soutien de :

La Région Ile de France  
Les Cuisiniers de la République  
La Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France  
Les Toques Françaises

### Nos Partenaires

METRO France  
DIVERSEY  
AVANT  
DEFIANT TIMES  
REYNAUD  
BRAGARD  
LACTALIS FOOD SERVICE EUROPE  
VILLEROY & BOCH  
NESPRESSO  
CACAO BARRY  
FERRANDI Paris  
MATFER BOURGEAT  
STURIA  
CHAMPAGNE JY PERARD  
GUIDE DES VINS DVE  
JOURNAL DE JULIEN BINZ  
FALCK & CO  
HOTEL RESTO VISIO  
SENSATIONS LIVE

### Prochaines dates à retenir

#### 2019

- **15 avril 2019** : Sélection de la Cuillère d'Or en France
- **13 et 14 octobre 2019** : Sélection de la Cuillère d'Or en Espagne avec notre partenaire AVANT
- juillet : Sélection de la Cuillère d'Or en Chine
- Octobre : Sélection Cuillère d'Or au Pérou

#### 2020

- **11 au 13 Mars 2020** : Sélection de la Cuillère d'Or aux USA avec notre partenaire DEFIANT TIMES
- Finale Internationale à Paris – France : 10 ans de la Cuillère d'Or ! le Mercredi 18 NOVEMBRE 2020 sur le Salon Equiphotel à Paris Porte de Versailles**

**Site Internet : [www.lacuilleredor.com](http://www.lacuilleredor.com)**

**Page Facebook de La Cuillère d'Or : [www.facebook.com/cuilleredor16](https://www.facebook.com/cuilleredor16)**

#### Contact

**Marie SAUCE-BOURREAU**

06 43 17 05 56

[presidence@lacuilleredor.com](mailto:presidence@lacuilleredor.com)