

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

“Mesdames
Osez...
Oser !”

15 AVRIL 2026



LES FINALISTES CUISINE ET PÂTISSERIE & LE JURY DEVOILÉS POUR LA 8ÈME ÉDITION DE LA CUILLÈRE D'OR !

Les finalistes sont dévoilées pour les Trophées Cuisine et Pâtisserie de La 8ème édition de La Cuillère d'Or qui se tiendra **le 9 Novembre 2026** à FERRANDI Paris.

Trophée Cuisine :

- 1 - Olga Martynovska - Restauraut 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)

Trophée Pâtisserie :

- 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)



Le Thème 2026 de La Cuillère d'Or :

Chaque candidate aura 3h00 pour réaliser une entrée et un plat (pour le trophée cuisine) et un dessert à l'assiette (pour le trophée pâtisserie) dressés sur 7 assiettes identiques sur le Thème : **“INFINIMENT MER”**

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

15 AVRIL 2026



JURY TROPHEE CUISINE :

Président du Jury : Pierre Caillet - Un des Meilleurs Ouvriers de France - Maison Caillet * - Valmont

Présidente d'Honneur du Jury : Danielle Crost - Le Castor Gourmand - Crémieu

1. Andrée Rosier - Un des Meilleurs Ouvriers de France Cuisine
2. Sonia Bichet - Un des Meilleurs Ouvriers de France Poissonnier Eccailler
3. Eulalie RUS - Un des Meilleurs Ouvriers de France Poissonnier Eccailler
4. Christophe Raoux - Un des Meilleurs Ouvriers de France Cuisine - Le Royal Champagne
5. Ghislaine Arabian - 1ère femme chef 2 étoiles Michelin
6. Marie-Jo Germon - Cuisinier de la République
7. Thierry Charrier - Chef des Cuisines du Ministère de l'Europe et des Affaires Etrangères -
Co président des Cuisiniers de la République
8. Xavier Rousseau - Chef de l'Equipe de France de Football
9. Sylvie Grucker - Le Pressoir de Bacchus
10. David Real - Chef Exécutif - Groupe Andros
11. Gilles Moineau - Président d'Honneur de l'Union Compagnonnique
12. Stéphane Carbone - Restaurants Stéphane Carbone & l'Espérance
13. Jean-Marc Tachet - Un des Meilleurs Ouvriers de France Cuisine
14. Christian Tetedoie - Un des Meilleurs Ouvriers de France Cuisine - Président des Maîtres Cuisiniers de France
15. Adrian Vidal - Ministère des Armées

JURY TROPHEE PÂTISSERIE :

Présidente du Jury : Noémie Honiat - Pâtissière passionnée et championne de France de dessert, Toque d'Or

Présidente d'Honneur du Jury : Danielle Crost - Le Castor Gourmand - Crémieu

1. Sylvie Pion - Directrice du Centre d'Informations Restauration Loisirs du Ministère des Armées (CIRL)
2. Nina Metayer - Cheffe Pâtissière
3. Philippe Urraca - Un des Meilleurs Ouvriers de France Pâtissier
4. Nicolas Bernardé - Un des Meilleurs Ouvriers de France Pâtissier
5. Sébastien Trudelle - Un des Meilleurs Ouvriers de France Pâtissier
6. Sophie Fabre - Pâtissière
7. Christelle Lorho - Un des Meilleurs Ouvriers de France Fromager Affineur
8. Pierre Koch - Bridor
9. Morgane Raimbaud - Double Championne de France des Desserts
10. Muriel Aublet Cuvelier - Cheffe Pâtissière
11. Nastasia Lyard - Cheffe Privée
12. Vincent Wittelamne - Unilever
13. Frédéric Jaunault - Un des Meilleurs Ouvriers de France Fruitier Primeur
14. Martine Desfaudais - Finaliste Cuillère d'Or 2024
15. Ken Thomas - Chef Exécutif Société des Bains de Mer



Informations disponibles sur le site officiel : www.lacuilleredor.com, ou sur simple demande par mail : sauce.marie@gmail.com



PRÉSIDENT DU JURY TROPHÉE CUISINE

Pierre Caillet :
Un des Meilleurs Ouvriers de France – Chef Propriétaire de la Maison Caillet – Le Bec au Cauchois* à Valmont (76)

Attiré par les métiers manuels, notamment le travail du bois et le Compagnonnage, Pierre Caillet envisageait d'être menuisier. L'obligation de travailler les plastiques ou l'aluminium le décide à changer de voie, et choisir la cuisine. Cette passion pour les produits naturels est également un hommage à sa mère, qu'il a toujours aimé aider aux fourneaux. Après le Lycée Hôtelier du Touquet puis les stages ode cette période de formation, il multiplie les rencontres et les concours une fois son BTS en poche. Ses collaborations avec des chefs réputés tels Jean-Paul Jeunet et Romuald Fassenet accompagnent les distinctions et les victoires. Homme pressé ? Non, passionné, volontaire et doué. Après un séjour en Irlande pour maîtriser la langue de Shakespeare, il rentre en France et retrouve sa Normandie natale. Le temps est venu de s'installer et de créer Le Bec au Cauchois, une vieille auberge où le chantier de réhabilitation est titanesque. La reconnaissance de ses pairs et la consécration viendra en 2011 par l'obtention du titre l'Un des Meilleurs Ouvriers de France. Suivi, un an plus tard, d'une étoile au guide Michelin. Aujourd'hui, la Maison Caillet est un haut-lieu de la gastronomie normande, avec son potager attentant qui permet une cuisine « de la nature à l'assiette » et des créations surprenantes. Il obtient l'étoile verte du Guide Michelin en 2020.



PRÉSIDENTE DU JURY TROPHÉE PÂTISSERIE

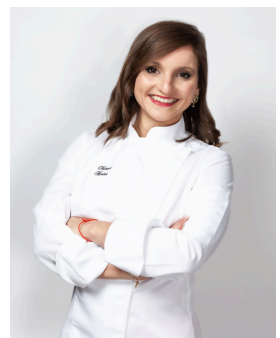
Noémie Honiat :
Pâtissière passionnée et championne de France du dessert, Toque d'Or

Dès l'adolescence, Noémie se passionne pour la cuisine. Elle intègre le lycée hôtelier Paul-Augier à Nice, où elle obtient un Bac technologique Hôtellerie, suivi d'un BTS option B (Arts culinaires et service de la table) et d'une mention complémentaire Cuisinier en dessert de restaurant. Elle effectue ses stages dans des établissements prestigieux tels que l'Hôtel du Cap-Eden-Roc à Antibes et le Grand Hôtel de Saint-Jean-Cap-Ferrat.

Pétillante et passionnée, elle participe à la saison 3 et à la saison 5 de Top Chef. Son passage dans Top Chef lui a permis de prouver qu'elle était bien plus qu'une pâtissière : une cheffe accomplie, capable de rivaliser avec les plus grands.

Noémie continue de partager sa passion à travers diverses interventions médiatiques. En 2018, elle apparaît en tant que jurée dans l'émission Le Meilleur Pâtissier et, en 2019, elle anime le programme Netflix C'est du gâteau! Depuis 2023, elle est jurée de l'émission La Meilleure Boulangerie de France sur M6. Installée avec son mari Quentin Bourdy, ils proposent tous deux une cuisine du terroir, authentique avec des bons produits locaux en les sublimentant dans une cuisine gourmande et respectueuse des saisons.

Compétitrice dans l'âme, Noémie Honiat participe à de nombreux concours tels que : le Bocuse d'Or France, Le Trophées Jacques Rouard en Belgique et la Toque d'Or qu'elle remporte, mais aussi La Cuillère d'Or en 2016 où elle se place sur le podium à la 2ème place. Ce n'est peut être pas un hasard si elle accepte la présidence du jury du trophée Pâtisserie de La Cuillère d'Or 2026,



PRÉSIDENTE D'HONNEUR DES CONCOURS 2026

Danièle Crost
Chef Propriétaire du Castor Gourmand à Crémieu (38)

C'est à quarante kilomètres de Lyon, dans la cité médiévale de Crémieu, que l'enseigne forgée du Castor Gourmand se détache de la bâtisse avenante du XVIIè siècle. Tout est sourire ici. La cheffe Danièle orchestre en cuisine. Corinne, à ses côtés depuis le début de l'aventure, encadre l'équipe en salle.

L'apprentissage démarre à 15 ans, auprès de l'un des «apôtres de Monsieur Paul», Gérard Antonin qui formera de nombreux MOF. Il lui donne une ligne de conduite, comment respecter le produit et le valoriser dans des choses simples. «Je ne voulais pas louper le geste, à m'en endormir de fatigue».

A seize ans, elle remplace au pied levé l'un des commis d'Alain Chapel. S'ensuit un parcours précieux auprès de chefs, tous étoilés (Le Chabichou, L'Oustau de Baumannière, Le Saint-James à Londres, Les Belles-Rives). «Je voulais tout de suite le top». Cheffe à l'Hôtel Maignon, elle vise toujours la créativité dans l'excellence et envisage tous les possibles. «Pour être créatif, il faut acquérir beaucoup de techniques et maîtriser».

A vingt-neuf ans, Danièle CROST décide de s'installer et ouvre en 1995 le Castor Gourmand* avec Corinne. Elle reçoit de la Chambre de Commerce, le prix du meilleur restaurant. Digne transmission héritée de ces Mères Lyonnaises, Danièle Crost se définit comme « une aubergiste passionnée » et privilégie au sein de son établissement l'accueil et la qualité dans l'assiette. Sa cuisine est « authentique et épurée » : elle met un mot d'ordre à respecter la saisonnalité des produits et change sa carte tous les trois mois.



En 2014, elle s'est vue décerner les insignes de Chevalier de l'Ordre national du Mérite.



CONCOURS
GASTRONOMIQUE
100 % FÉMININ

la Cuillère
d'Or

Nos partenaires



promocash



BE WTR



ANDROS
Chef



la compagnie des desserts
Donner du plaisir au dessert



FERRANDI
PARIS



PESSAC-LEOGNAN
L'ESPÉRIT BORDELAIS

Contacts :

Marie SAUCE-BOURREAU
Présidente Fondatrice de la Cuillère d'Or
sauce.marie@gmail.com
06.43.17.95.56

www.lacuilleredor.com

