

El concurso gastronómico francés La Cuillère d'Or, solo para mujeres chefs ha sido presentado en Madrid

Ha tenido lugar en el Instituto Francés de Madrid la rueda de prensa de presentación del concurso francés de gastronomía para chefs femeninas La Cuillère d'Or, cuya primera edición tendrá lugar en Madrid el próximo 21 de octubre

Esta mañana, en la sede del Instituto Francés de Madrid, situado en la calle Marqués de la Ensenada n. 12, ha tenido lugar la rueda de prensa de presentación de la primera edición del concurso gastronómico francés La Cuillère d'Or. Este certamen para chefs femeninas cuenta con diez años de trayectoria en Francia y esta será su primera edición en España.

En primer lugar intervino Jean Paul Lefèvre, director del Instituto Francés en Madrid, que dio la bienvenida y destacó el valor del papel de las mujeres en el mundo de la gastronomía. A continuación, Juan Angel Martín Macias, CEO de la Cuillère d'Or recordó que el presidente mundial del certamen es Guillaume Gómez, chef del Eliseo y de origen español. Explicó también que cuando contó el proyecto a Pepa Muñoz, chef del restaurante El Qüenco de Pepa, y Roberto Martín, chef pastelero de pastelerías El Riojano, ambos presidentes del jurado en las categorías de cocina y pastelería, se brindaron a apoyarlo sin ninguna duda.

El siguiente turno de intervención fue para la presidenta del jurado de cocina, Pepa Muñoz, que destacó que, a pesar de que el concurso lleva muy poco tiempo, se ha logrado ya mucho. 'Un concurso que es cien por cien femenino, que eso a mí encanta: ver una cocina llena de mujeres me emociona. Y eso que yo no tengo ninguna queja, ya que siempre mis compañeros hombres me quieren y respetan mucho, y me dan mi sitio en la cocina. Espero que esto les suceda siempre a mis colegas, ya que la cocina no tiene género'; destacó.

Por su parte Roberto Martín, presidente de la categoría de repostería, recordó que 'las mujeres nos superan bastante en número en tema pastelería, tanto en la vida real como en los concursos, y me parece una gran idea que este concurso sea solo para ellas porque ya es hora de darles la visibilidad que se merecen. La misma fuerza que tiene para sacar adelante a las familias la demuestran en los negocios que regentan'. Aprovechó también para hacer un llamamiento a las escuelas de hostelería para que apoyen esta iniciativa.

El acto finalizó con la intervención de Carlos Durán, presidente de la Selección Española de Cocina Profesional, recordando que es un placer poder sumarse a esta iniciativa y abogando por la visibilidad femenina en la alta competición.

El espíritu de la Cuchara de Oro

El concurso tendrá lugar el próximo 21 de octubre por la mañana en la sede de la Universidad Francisco de Vitoria en la prestigiosa escuela de hostelería Le Cordon Bleu en Madrid, que apoya y respalda esta iniciativa. Ese mismo día, por la tarde, tendrá lugar la entrega de premios en la sede del Instituto francés de Madrid.

funciones alimenticias, la gastronomía se ha convertido en patrimonio cultural: un enorme salto en la historia. Un compromiso entre saber hacer y tradición.

Más que un tema de gusto, es un arte y, como toda forma de arte, es la expresión de sus autores, de su amor por la cocina y de sus deseos de compartir. Las especificidades femeninas dentro del entorno se expresan plenamente. Sin embargo, y aunque tradicionalmente la cocina era un dominio de las mujeres, no es menos cierto que el mundo sigue siendo de hombres.

Hubo que esperar a 1933 para que dos mujeres, Eugène Brazier y Marie Bourgeois, fueran reconocidas y nombradas por la célebre Guía Roja (ambas con 3 estrellas Michelin obtenidas entre 1933 y 1937). Como dice Alberto Soria en su libro "Los Sabores del Gusto": 'Casi hasta finales del siglo XX, en las crónicas del gusto las mujeres permanecen en segundo plano. Sólo aparecen como propietarias de locales, o dando nombres a platos o postres creados en homenaje personal'. No fue completamente visible hasta la década de los años 70' cuando la Revolución Femenina en la gastronomía tuvo lugar. Sin embargo, la historia cuenta con importantes cocineras que contribuyeron a la evolución y desarrollo de este mundo. En la actualidad, las mujeres Chef y sus cocinas se encuentran en importantes espacios en el variado y amplio mundo gastronómico.

Condiciones del concurso

El concurso constará de dos categorías: cocina y pastelería. En ambas categorías hay otras dos: profesional y amateur. Todos los requisitos, información, bases del concurso y premios están en la web www.lacuilleredor.es

Datos de contacto:

Agencia Mad & Cor
www.madandcor.com
675943952

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional Gastronomía Sociedad Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>