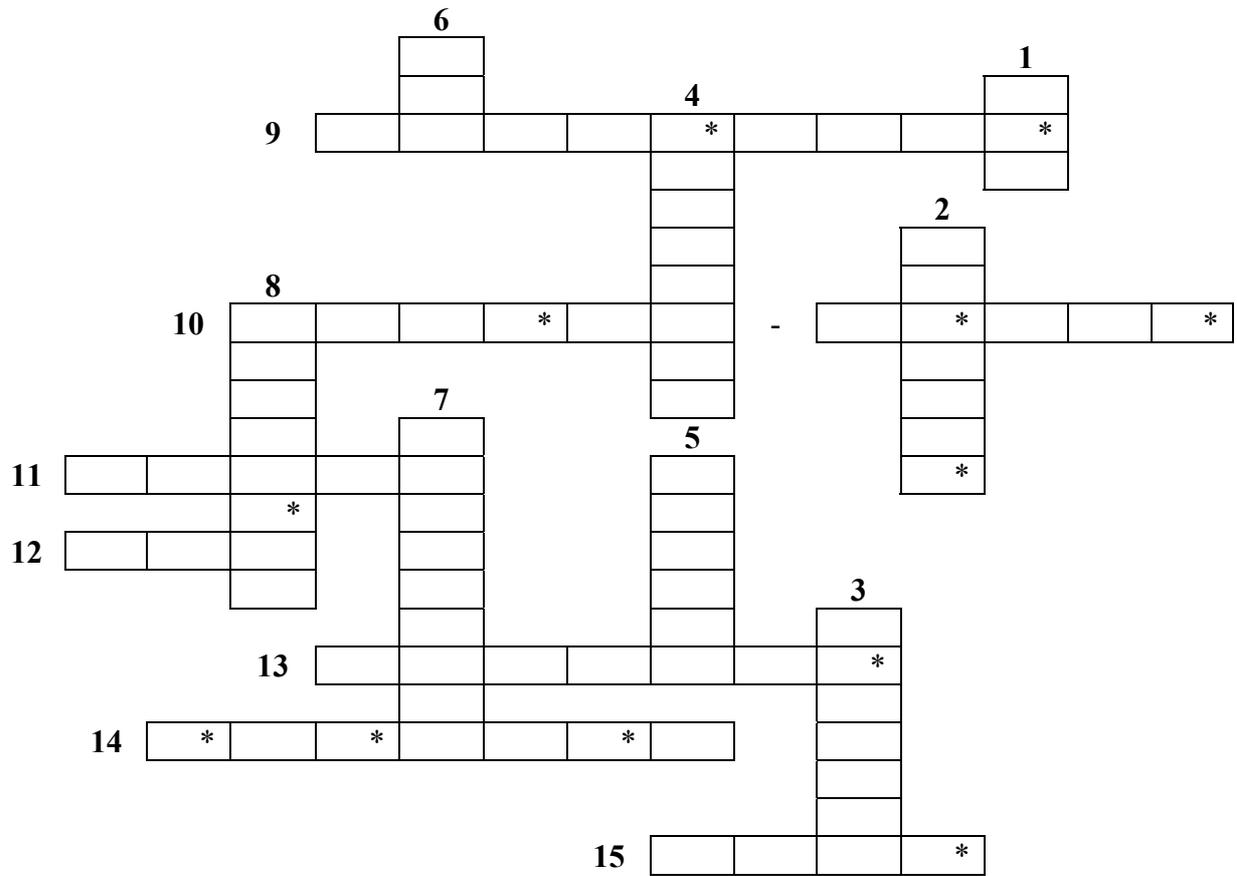


# LES FEMMES CHEFS DE CUISINE



--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--

1<sup>ère</sup> FEMME CHEF MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

1. Issue d'une grande famille de cuisiniers. Elle obtient 3\* au guide Michelin en 2007. (Anne-sophie)
2. 1<sup>ère</sup> femme à obtenir 3\* au guide Michelin en 1933.  
Son plat le plus connu : La Poularde en demi-deuil (Eugénie)
3. Elle est native de Lille. Elle a travaillé dans le restaurant « Le Doyen » où elle a obtenu 2\*. (Ghislaine)
4. Elle travaille pendant 10 ans au magazine Paris Match avant de découvrir sa passion pour la cuisine. Restaurant OXALIS dans le vieux Lyon.  
(Sonia)
5. A Lourmarin, Restaurant « LA FANIER » 1\* au guide Michelin. (Reine)
6. Chef d'origine sénégalaise, elle dirige les cuisines chez Pétroussian.  
(Rougui)
7. Ambassadrice de la cuisine créole, elle participe aux émissions télévisées de Joël Robuchon. (Babette)
8. C'est l'une des chefs les plus célèbres d'Australie. Elle participe avec Pierre Hermé au livre « COMME UN CHEF ». (Christine)
9. Chef du restaurant le « JOSY-JO » sur les hauts de Cagnes sur Mer (1\* au guide Michelin). (Josy)
10. Originaire de la région lyonnaise, elle a exprimé ses talents au Restaurant « LES ECHEVINS » à Marseille. (Jeanne)
11. Chef asiatique représentante de la cuisine Thaï.
12. Chef des spécialités marocaines. Restaurant « LE MANSOURIA » à Paris. (Fatema)
13. 1<sup>ère</sup> femme à obtenir le Bocuse d'Or en 1989. (Léa)
14. Née dans les Landes, elle est issue d'une famille de cuisiniers et exerce à Paris dans un établissement qui porte son nom (2\* au Guide Michelin).  
(Hélène)
15. Elle a commencé sa carrière chez Alain Passard et travaille actuellement chez Fauchon. (Fumiko)