



Deux belles victoires pour cette 2<sup>ème</sup> édition de la Coupe de France de la Volaille : l'une d'**Ethan Fragnaud**, apprenti en BP Arts de la Cuisine à la CCI de Charentes (16) dans la catégorie « Étudiants » avec sa recette « Quand le poulet noir retourne à la ferme » et une autre d'**Allan Golliet**, Chef de partie au restaurant Liquide (75) dans la catégorie « Professionnels » avec sa recette « Poulet contisé et rôti sur coffre, garum de poulet rôti, cynorhodon, oseille ».

## DUNCAN CHARVET et ROMAIN BACONNIER REMPORTEnt La Coupe de France de la Volaille

Deux belles victoires pour cette 3<sup>e</sup> édition de la Coupe de France de la Volaille : l'une de **Romain BACONNIER** (Ecole Ferrandi Paris - Campus Rennes - 35) dans la catégorie « Etudiants » avec sa recette « Poularde aux saveurs terriennes, les pieds dans la mer » et une autre de **Duncan CHARVET** (Restaurant Têtedoie - 69) dans la catégorie « Professionnels » avec sa recette « Le Canard yassa ».



Le jury présidé par Eric Guérin accompagné des finalistes étudiants

La finale de la Coupe de France de la Volaille, organisée par la marque complice des chefs **POULE et TOQUE** (Société Bretonne de Volaille), s'est tenue le 23 novembre 2023 à Paris. La compétition comportait deux épreuves : l'une à destination des professionnels de la restauration et l'autre à destination des étudiants en hôtellerie/restauration.

Pour cette 3<sup>e</sup> édition, **POULE et TOQUE** a mis à l'honneur la volaille française au travers de son thème « La volaille en fête ! ». A partir d'une volaille entière (Dinde, Canard de Barbarie, Chapon ou Poularde) les candidats ont dû imaginer et réaliser une recette festive !

En utilisant l'intégralité de la volaille et en l'accompagnant d'ingrédients au choix, les 6 finalistes disposaient de 2h30 et ont été jugés sur **la conception du plat** (l'originalité, le respect du thème et la valorisation de la volaille), **l'esthétique**, **la qualité gustative** (association des saveurs et équilibre des assaisonnements) et **la technique** (maîtrise des cuissons, gestion du plan de travail et précision des gestes).





# COUPE DE FRANCE DE LA VOLAILLE 2023

## Le jury et les dotations

Pour désigner les deux grands vainqueurs (étudiant et professionnel), Eric Guérin, chef du restaurant étoilé « La Mare aux Oiseaux » (44), était accompagné d'experts de la volaille en restauration :

- Matthias MARC, Chef du restaurant « Substance » (75) et ancien candidat de Top Chef
- Ludovic ALLARD, Chef du restaurant « Chez Woody » (56)
- Allan GOLLIET, Gagnant 2022 cat. Professionnels
- Thibaut OGER, Finaliste 2022 cat. Etudiants
- Laurent GIRARD, Directeur Général de la Société Bretonne de Volaille
- Marina LECOMTE, Responsable R&D chez la Société Bretonne de Volaille



### Les prix étudiants

1<sup>er</sup> prix : Romain BACONNIER (35) remporte un chèque de 1000€

2<sup>e</sup> prix : Laureline BOELEN (63) remporte un chèque de 700€

3<sup>e</sup> prix : Victor BELLEC (35) remporte un chèque de 300€

### Les prix professionnels

1<sup>er</sup> prix : Duncan CHARVET (69) remporte un chèque de 1500€

2<sup>e</sup> prix : Clément MENGARDON (34) remporte un chèque de 1000€

3<sup>e</sup> prix : Eva HARDOUIN (44) remporte un chèque de 500€

Ainsi qu'un moment privilégié dans les cuisines du chef étoilé Eric Guérin pour tous les étudiants finalistes. Et pour tous les participants de nombreuses autres surprises !

« C'est mon premier concours et le thème de cette année m'a beaucoup plu ! La volaille est un ingrédient très inspirant, notamment la Poularde. C'est un produit de grande qualité avec un très bon équilibre ». Romain BACONNIER, gagnant cat. Etudiants.

« J'ai fait ce concours pour acquérir de l'expérience mais aussi car je suis un amateur du travail du chef Eric Guérin. C'était un très bon concours, la volaille française c'est quelque chose que je privilégie. Au restaurant Têtedoie, on recherche la qualité et le local avant tout ! ». Duncan CHARVET, gagnant cat. Professionnels.

