Comme vous le savez, lundi dernier, le 27 mars, a eu lieu la 9ème édition de notre concours inter-écoles, Les Toqués de Janzé dont vous êtes partenaire ; merci encore pour votre fidèle soutien !
Sous le signe de la convivialité, de la transmission et du partage 4 duos se sont ainsi donnés pour défi de défendre leur établissement autour des volailles de Janzé.

Le candidat en cuisine a eu 3 heures pour mijoter la pintade fermière de Janzé en suivant le sujet réalisé par Pierre Caillet, Président du concours.
Le candidat en salle, quant à lui, a pu défendre son savoir-faire dans 10 ateliers autour de l'art de la table : sommellerie, flambage, dressage de table, reconnaissance de produits régionaux, découpe de poulet de Janzé... sans oublier, la présentation du plat de son binôme en cuisine.

4 duos d'établissements différents étaient donc finalistes de cette édition :

- Loeiza JOUON DES LONGRAIS et Yves-Marie LE TOUSSE de Ferrandi Paris campus de Rennes

- Chéhérazade ASKANDARI et Evan GILOUPPE du lycée Hôtelier de la Guerche-de-Bretagne

- Lisa DECONQUANT et Aurélien MALLE de Ferrandi Paris

- Raid SEDRATI et Deyan MENNADI du lycée Hôtelier François Rabelais de Dugny

Après une journée riche en émotion, le nouveau duo Toqué de Janzé a été désigné : Loeiza JOUON DES LONGRAIS et Yves-Marie LE TOUSSE de l'école Ferrandi Paris, campus de Rennes 🏆👏
Chaque finaliste avait aussi à ses côtés l'aide d'un commis, un élève du Lycée hôtelier de la Guerche-de-Bretagne. Margot Sorrais, commis en cuisine et Alysée Pecquet, commis en salle se sont vu remettre le prix du meilleur commis dans leur discipline à l'occasion.

Des épreuves en salle comme en cuisine suivies sous les yeux bienveillants des membres du jury venus gracieusement donner de leur temps précieux pour transmettre la passion de leur métier.

⬛ Pierre Caillet, Meilleur Ouvrier de France Cuisine et Président du concours depuis sa création en 2012

- Bernard Leprince, Meilleur Ouvrier de France Cuisine
- Fabrice Sommier, Meilleur Ouvrier de France Sommelier
- Chantal Wittmann, Meilleure Ouvrière de France Arts de la Table
- Romain Besseron, Chef des cuisines de la Première Ministre
- Pascal Dayou, Chef de cuisine au service à la Présidence de la République pendant 40 années,
- Chantel Dartnall, élue meilleure femme chef du monde en 2017, Chef du Château des Tesnières, Torcé (35)
- Fabrice Pottier, Chef Pâtissier, Toque d'Or 2017
- William Lamagnère, Chef Pâtissier, Le Rheu (35)
- Fabien Guillemot, Directeur de restaurant du Paris-Brest, Rennes
- Elodie et Fabien Le Bouil, Directeurs du restaurant Les cocottes Noires, Janzé
- Baptiste Le Falher, Vainqueur en salle de l'édition 2019

⬛ Mickael Collet, Directeur de restaurant du Château d’Apigné (35)

⬛ Typhanie Coulon, photographe culinaire et directrice de Atelier Sésame

Une édition inédite qui fut pour la première fois organisée au sein d’un établissement hôtelier situé sur le territoire des éleveurs de volailles de Janzé. Un grand MERCI donc au Lycée hôtelier Sainte-Thérèse de la Guerche-de-Bretagne et à toute l'équipe pour l'accueil réservée à cette édition retrouvailles 🙏 Un grand merci également à tous les partenaires de cette 9ème édition et rendez-vous en 2024 pour la 10ème édition, toujours sous le signe de la transmission !

Les coulisses de ce rendez-vous sur les réseaux : https://www.instagram.com/concours_lestoquesdejanze/ ou sur https://www.facebook.com/reel/