



Lancement Officiel

1ÈRE ÉDITION 2021



Communiqué de presse

Juin 2021

COUPE DE FRANCE DE LA VOLAILLE 2021



LA VOLAILLE PLÉBISCITÉE PAR LES CONVIVES

Elle n'a finalement que légèrement baissé en 2020 (-0.7%) malgré la crise du Covid-19. Avec la fermeture des restaurants, le volume des achats s'est porté en Grande Distribution (+9.3%).

Si la volaille se fait donc **une place de choix dans les assiettes**, particulièrement au restaurant, sa provenance est aujourd'hui un critère de choix pour les convives.

En effet, ils sont fortement attachés à l'origine et à la traçabilité des produits qu'ils consomment.

Ainsi **94%*** des français souhaitent de la volaille française en restauration. Ils sont même prêts à payer plus cher pour la volaille « Made in France » (67%*).



La volaille, une viande en accord avec les attentes des convives



78%* des français expriment le souhait de manger plus sainement lorsqu'ils vont au restaurant

Ainsi, de plus en plus de professionnels font le choix de la **volaille française** pour leur menu.

Synonyme de **goût**, de **qualité** pour les clients, la **volaille** offre de nombreuses possibilités de **préparation** et **répond parfaitement aux nouvelles tendances de consommation** (flexitarisme, une alimentation saine et plus responsable,...).

*Source : Etude ANVOL 2020 - La volaille française

COUPE DE FRANCE DE LA VOLAILLE 2021



LA COUPE DE FRANCE DE LA VOLAILLE 1ère édition 2021

A l'initiative de **POULE** et **TOQUE**, la **marque complice des Chefs** (Société Bretonne de Volaille), la **Coupe de France de la Volaille** est une compétition unique, dédiée aux professionnels de la restauration (Snacking, Restauration Collective ou Commerciale) mais également aux étudiants d'écoles hôtelières.* L'objectif est de distinguer les Chefs proposant **les meilleures recettes valorisant la volaille française**.

Les étapes pour PARTICIPER à La Coupe de France de La Volaille 2021

21 JUIN 2021
10h00



Lancement officiel
et ouverture des
inscriptions

7 NOVEMBRE 2021
23h00



Date limite de dépôts
des dossiers de
candidature sur le site

www.coupedefrancedelavolaille.fr

25 NOVEMBRE 2021



Annonce officielle
des finalistes

9 DECEMBRE 2021



Finale à Paris

Les candidats sélectionnés pour **la Finale** s'affronteront pour le titre **à Paris le 9 décembre 2021 à L'Atelier des Chefs** 10, rue de Penthièvre, Paris (8ème)

Thème 2021 : « CANARD, TAPAS ET Créativité : Le TRIO gagnant »

Pour cette 1ère édition, **la Canette de Barbarie** sera mise à l'honneur : c'est une viande goûteuse à la chaire savoureuse qui offre aux chefs le champ des possibles. A partir d' **une pièce entière de Canette**, les candidats devront créer **3 recettes créatives de tapas de Canard**.



L'objectif : prouver que le canard peut se consommer toute l'année et pour toutes les occasions, mais aussi faire redécouvrir la canette, la rendre plus accessible et surprendre les papilles avec des alliances originales tant en goût qu'en usage.

La sélection des finalistes se fera sur photo. Ils seront jugés sur **la conception du plat** (l'originalité, la créativité et le respect du thème 2021), **la gourmandise** (la nature des ingrédients et les associations choisies), la qualité de **la présentation** et le respect du cahier des charges.

* Concours ouvert à toute personne majeure exerçant en France.

COUPE DE FRANCE DE LA VOLAILLE 2021



LA COUPE DE FRANCE DE LA VOLAILLE LE JURY

Le Jury de cette 1ère édition de la Coupe de France de la Volaille sera présidé par Eric Guérin, Chef étoilé du restaurant La Mare aux Oiseaux à Saint-Joachim (44). Eric Guérin propose dans ses Marais de Brière une cuisine engagée et résolument locale, plaçant l'humain au coeur de son projet pour vivre son métier de restaurateur dans l'épanouissement, la bienveillance et le respect de tout ceux qui travaillent avec et pour lui.



Président du Jury de la Coupe de France de la Volaille 2021

Eric Guérin débute sa carrière dans les plus grandes maisons parisiennes (La Tour d'Argent, le Jules Verne, le Taillevent). En 1995, il reprend une petite Auberge sur l'île de Fédrun et la rebaptise La Mare aux Oiseaux, récompensée depuis l'an 2000 d'une étoile au guide Michelin. Il est également présent au Musée des arts de Nantes où il gère le Café du Musée depuis 4 ans.

Le jury sera également composé du Chef Ludovic Allard du restaurant « Chez Woody » à Vannes, de la responsable culinaire de la marque Poule et Toque et d'un éleveur de Canard de Barbarie.

A LA CLÉ POUR LES FINALISTES



- ★ 1 500 € pour le vainqueur et LA coupe de la 1ère édition
- ★ 1 000 € pour le 2ème finaliste
- ★ 500 € pour le 3ème finaliste

Ainsi qu'une veste de cuisine personnalisée

Et pour tous Les participants

- ★ Un diplôme accompagné de quelques surprises

COUPE DE FRANCE DE LA VOLAILLE 2021



A PROPOS DE POULE ET TOQUE



Lancée en septembre 2018 par SBV (Société Bretonne de Volaille - Groupe LDC), **POULE et TOQUE** s'est imposée sur le marché de la Restauration Hors-Domicile grâce à une offre riche de plus de 500 références, devenant ainsi la référence « volaille » pour les professionnels de la restauration.

Ses produits, pensés pour apporter du service aux chefs, sont garantis **100% volaille française**, et **issus d'élevage respectueux du bien-être animal**.

POULE et TOQUE s'engage également à favoriser **une alimentation saine et équilibrée**. Pour cela, la marque a décidé, dès 2020, d'appliquer le **Nutri-Score** à l'ensemble de ses produits, une démarche encore peu développée en RHD.



Ses innovations, reconnues et primées, permettent ainsi de contrer la concurrence des volailles d'importation, encore trop présentes sur ce marché.

Avec **POULE et TOQUE**, SBV fait ainsi le choix de promouvoir avec succès, la volaille française en restauration, d'accompagner les restaurateurs au quotidien et de favoriser leur créativité tout en répondant aux attentes fortes de leurs convives en termes de traçabilité et de qualité.

Les chiffres du succès

- 23 500 tonnes de produits vendus à date
- Forte dynamique de lancements produits tous les ans
- 90,6 millions € de CA



POULE ET TOQUE SUR
les réseaux sociaux

