Communiqué de presse
Novembre 2024

COUPE DE FRANCE DE LA VOLAILLE 2024

Poule et Toque révèle les noms des 6 finalistes en lice pour remporter la quatrième édition de la Coupe de France de la Volaille.

Lancée le 6 juin dernier par la marque complice des chefs POULE et TOQUE (Société Bretonne de Volaille), la quatrième Coupe de France de la Volaille, concours de cuisine, comporte deux épreuves : l'une à destination des professionnels de la restauration et l'autre à destination des étudiants en hôtellerie / restauration.

Pour cette nouvelle édition, POULE et TOQUE met à l'honneur la volaille française au travers de son thème « Le poulet nomade : inspiration street food ». À partir d'une cuisse de poulet, les candidats réalisent une recette originale et gourmande à déguster lors de repas nomades. Ils sont jugés sur le respect du thème, les techniques culinaires, l'association harmonieuse des saveurs et l'esthétique du dressage.

Cette quatrième édition est un véritable succès avec un nombre de candidatures important. Après étude des propositions par le président du jury Eric Guérin, trois candidats professionnels et trois candidats étudiants ont été sélectionnés pour réaliser leur recette lors de la finale.

Les candidats professionnels

Duncan CHARVET, Restaurant TÊTEDOIE (69)
Recette proposée : « Le Bao façon Butter chicken »

Taran JEZEQUEL Restaurant Matthieu de Lauzun (34)
Recette proposée : « Dans l'idée d'une Galette-Saucisse : volaille, algues de nos côtes, houmous et moutarde »

Yannick STROTTNER, Société Strottner Culinaire (35)
Recette proposée : « Buns de poulet mariné au Kari Gosse, fumé à l'écorce d'oranger et cœur glacé aux herbes fraîches »

Les candidats étudiants

Jules LEJEUNE, Ecole Ferrandi Paris - Campus de Rennes (35)
Recette proposée : « Le Corn Dog revisité à la Bretonne »

Daan FREIJSEN, Ecole Ferrandi Paris - Campus de Rennes (35)
Recette proposée : « Souvenir d'une enfance nomade »

Maëlys LEROY, Lycée Hôtelier de Dinard Yvon Bourges (35)
Recette proposée : « Le Hot Cocotte »

COUPE DE FRANCE DE LA VOLAILLE 2024

Le jury et les dotations

Pour désigner les deux grands vainqueurs le jour de la finale (professionnel et étudiant), Eric Guérin sera accompagné de Beatriz Gonzàlez, invitée d'honneur de cette quatrième édition mais surtout Cheffe de 3 restaurants dont sa taqueria « Taco Mesa ». Ils seront également entourés d'experts de la volaille et de la restauration :

- Ludovic ALLARD, Chef du restaurant « Chef Woody » (56)
- Un ancien finaliste, cat. professionnels
- Romain BACONNIER, Vainqueur cat. étudiant en 2023
- Laetitia Le Sage, Éleveuse de poulets en Bretagne
- Laurent GIRARD, Directeur général de la Société Bretonne de Volaille
- Vincent RIVIERE, Conseiller culinaire de la Société Bretonne de Volaille

Pour réaliser leur recette, les 6 finalistes disposent de 2h et seront évalués selon les critères suivants : 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).

POUR LES FINALISTES étudiants

- 1000€ pour le vainqueur de la Coupe de France de la Volaille
- 700€ pour le 2e finaliste
- 300€ pour le 3e finaliste
- Les 3 finalistes partageront un moment privilégié dans les cuisines du Chef Éric Guérin

POUR LES FINALISTES PROFESSIONNELS

- 1500€ pour le vainqueur de la Coupe de France de la Volaille
- 1000€ pour le 2e finaliste
- 500€ pour le 3e finaliste

Et pour tous les participants, de nombreuses autres surprises !

A PROPOS DE POULE ET TOQUE

Lancée par la Société Bretonne de Volaille, POULE et TOQUE s'est imposée sur le marché de la Restauration Hors-Domicile grâce à une offre très riche 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. Ses innovations, reconnues et primées, permettent ainsi de contrer la concurrence des volailles d'importation, de plus en plus présentes sur ce marché. Avec POULE et TOQUE, SBV (Groupe LDC) fait 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.

www.poule-et-toque.fr