



Nicolas Joa remporte « Le Choc des vainqueurs » de la Coupe de France de la Volaille, organisée par Poule et Toque



Pour cette édition anniversaire de la **Coupe de France de la Volaille**, organisée par **Poule et Toque**, marque de la Société Bretonne de Volaille (SBV), le jury a attribué un prix, pour départager les anciens vainqueurs des précédentes éditions de ce concours culinaire. Il a été **remporté par Nicolas Joa**, grâce à sa recette « **Le canard fier comme un coq(ue)** ». Ce plat sera intégré pendant **1 mois à la carte du restaurant étoilé « La Mare aux Oiseaux »** du Chef, et ambassadeur **Poule et Toque, Éric Guérin**.

La finale de la **Coupe de France de la Volaille**, concours culinaire organisé par la marque complice des chefs **Poule et Toque** (Société Bretonne de Volaille), s'est tenue le 12 juin 2025 à Paris, à l'école Cordon Bleu. Afin de marquer les 5 ans du concours, **Poule et Toque** a décidé de convier les anciens finalistes des précédentes saisons à s'affronter pour « **Le Choc des vainqueurs** ».

Le **Chef étoilé Éric Guérin**, président du jury pour la 5^e année consécutive de la Coupe de France de la Volaille et **ambassadeur de la marque Poule et Toque** depuis plus d'un an, a lancé un nouveau défi aux candidats autour du thème « **le canard dans tous ses états** ». À partir d'un canard entier, abats compris, les 4 candidats ont présenté une recette pour espérer remporter la première place et espérer voir leur plat intégré **pendant 1 mois à la carte du restaurant « La Mare aux Oiseaux »**, à Saint-Joaquim (44) d'**Éric Guérin**.

Le jury a dû départager **Clément Mengardon** (vainqueur cat. professionnelle édition 2022), **Nicolas Joa** (vainqueur cat. professionnelle édition 2021), **Eva Hardouin** (gagnante cat. professionnelle édition 2023) et **Maëlys Leroy** (gagnante cat. étudiant édition 2024).

Pour ce faire, Éric Guérin était entouré de **Sylvie Piet** (directrice R&D de la Société Bretonne de Volaille), **Florence Le Grand** (éleveuse de Canard), **Christian Perrot** (directeur filière dindes et canards de la SBV) et **Michael Ballay** (directeur général délégué de Food Service Vision).

Les gagnants des précédentes saisons ont à nouveau réussi à fournir un travail abouti en seulement 2h. Ils ont ensuite été jugés sur la **conception du plat** (l'originalité et sa cohérence avec le thème), les **techniques culinaires** (la nature des ingrédients, l'association harmonieuse des saveurs), **l'esthétique** du dressage et **la lisibilité** du plat.



Le canard sublimé en pithiviers d'**Eva Hardouin**



Le canard fier comme un coq(ue) de **Nicolas Joa**



Cancaneur dans son intégralité, carottes fanes, vaporeux petit pois, gastrique tamarin de **Clément Mengardon**



Plumes entre jardin et océan de **Maëlys Leroy**

Le vainqueur Nicolas Joa

Nicolas Joa est Sous Chef du restaurant **Le Strato Baumanière 1850** Courchevel (73)** et Chef de partie au restaurant **La Passagère* Juan-Les-Pins (06)**. Il remporte ce « Choc des vainqueurs » de la Coupe de France de la Volaille avec sa recette « **Le carnard fier comme un coq(ue)** ». Le travail autour du canard en utilisant la totalité de la volaille, et en apportant un côté terre - mer, a été très apprécié du jury. Les techniques utilisées avec finesse et habileté ont fait la différence face à la concurrence rude des autres candidats qui avaient mis la barre très haute !

« *Après avoir remporté la première saison de la Coupe de France de la Volaille, j'ai continué à faire des concours car j'aime beaucoup ces challenges qui demandent du travail mais sont gratifiants, c'est pourquoi j'ai tout de suite accepté de réitérer l'expérience pour ce Choc des vainqueurs* », explique Nicolas Joa.



La Coupe de France de la Volaille évolue pour sa 6e saison

La **Coupe de France de la Volaille** revient dès cet automne ! À nouveau, les candidats professionnels et les étudiants pourront s'inscrire afin de participer à la **6^e saison** de ce concours culinaire.

L'ouverture des candidatures se fera à l'**automne 2025** pour une annonce des finalistes **cet hiver 2026**. La grande finale aura lieu fin **au printemps 2026**. Ce nouveau calendrier sera plus propice notamment pour les étudiants qui pourront travailler le concours sur l'ensemble de l'année scolaire. Plus d'informations très vite...



À propos de POULE ET TOQUE

Lancée par la Société Bretonne de Volaille (SBV) en 2018, **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 régulièrement primées, permettent ainsi de contrer la concurrence des volailles d'importation, de plus en plus présentes en restauration.

31 120
TONNES

+ de
500
RÉFÉRENCES

Chiffre d'affaires de

150 M D'EUROS

↓
+5%

Un acteur engagé au service des professionnels

Poule et Toque se donne pour mission de valoriser la volaille française grâce à ses messages, ses événements et ses solutions à destination des Chefs. Les volailles sont beaucoup représentées dans les cartes des restaurants, notamment le poulet intégré dans **99% des cartes en 2024**, devant le bœuf (79%) et le porc (76%), d'après les chiffres de Food Service Vision. **Poule et Toque**, en apportant des solutions à base de volailles et des réponses adaptées aux besoins des restaurateurs, a su depuis 2018 se démarquer. **86% des Chefs reconnaissent la qualité des élevages** (ce qui est supérieur à la concurrence) et ils sont également **77% à apprécier son dynamisme en termes d'innovation**.