



## TARAN JÉZÉQUEL, MAËLYS LEROY ET DAAN FREIJSSEN remportent la quatrième édition de la Coupe de France de la Volaille.

Cette année, le jury de la 4<sup>e</sup> édition de la **Coupe de France de la Volaille** a attribué ses premiers prix à **3 participants** (et non pas 2 !). **Taran Jézéquel** a remporté ce premier prix dans la catégorie « professionnels » grâce à sa recette « Dans l'idée d'une Galette-Saucisse : volaille, algues de nos côtes, houmous et moutarde ». Dans la catégorie « étudiants », les gagnants ex-aequo sont **Maëlys Leroy** avec « Le Hot Cocotte » et **Daan Freijssen** avec sa création « Souvenir d'une enfance nomade ».

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 28 novembre 2024 à Paris, à l'école Cordon Bleu. Ce concours attire de plus en plus chaque année avec une **augmentation du nombre de candidatures de près de 37%** entre les éditions 2023 et 2024. Deux épreuves composent cet événement : la première est à destination des professionnels de la restauration et la seconde à destination des étudiants en hôtellerie-restauration.

La tendance du snacking était mis à l'honneur avec le thème « **Poulet nomade : inspiration street food** » de cette 4<sup>e</sup> édition. À partir d'une cuisse de poulet, les 3 finalistes professionnels (Taran Jézéquel, Duncan Charvet et Yannick Strottner) et les 3 finalistes étudiants (Daan Freijssen, Maëlys Leroy et Jules Lejeune) ont réalisé la recette qui leur a permis d'être sélectionnés pour cette grande finale.

Le niveau de ces 6 finalistes était impressionnant, d'après le jury d'experts qui les a départagés. Malgré la jeune expérience de certains candidats, ils ont tous réussi à fournir un travail abouti en seulement 2h. Ils ont ensuite 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).



« Dans l'idée d'une galette-saucisse : Volaille, algues de nos côtes, houmous et moutarde » par Taran Jézéquel



« Souvenir d'une enfance nomade » par Daan Freijssen



« Le hot cocotte » par Maëlys Leroy

## Les 3 vainqueurs



**Maëlys Leroy**, Lycée Hôtelier de Dinard Yvon Bourges (35) a proposé « **le Hot Cocotte** » :

« J'ai construit l'idée de cette recette avec mes parents, le thème « poulet nomade - inspiration street food » nous a beaucoup inspirés. La cuisse de poulet est un produit très intéressant avec plein de possibilité de création ! »



**Daan Freijssen**, École Ferrandi Paris - Campus Rennes (35) a proposé « **Souvenir d'une enfance nomade** » :

« J'avais très envie de faire ce concours et pouvoir rencontrer Éric Guérin. L'organisation et les locaux ont dépassé mes espérances ! Lorsque je travaille de la viande, j'ai envie que ce soit avec un produit de qualité et c'était vraiment le cas aujourd'hui. »



**Taran Jézéquel**, Corinthia Grand Hôtel Astoria (Bruxelles) a proposé « **Dans l'idée d'une Galette-saucisse : volaille, algues de nos côtes, houmous et moutarde** » :

« Ce concours m'a donné envie d'en faire d'autre car c'est une vraie fierté et une vraie preuve de réussite à valoriser dans son CV, sa carrière. »

## Le jury et les dotations

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

- Ludovic ALLARD, Chef du restaurant « Chef Woody » (56)
- Karl FONTAINE, 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 LES FINALISTES ÉTUDIANTS

- **1000€** pour les deux vainqueurs ex aequo de la Coupe de France de la Volaille
- **300€** pour le 3e finaliste

### 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

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