



THÈME 2026

RÉVÉLATION GOURMANDE :
La dinde autrement !

SHAURYA MANCHANDA

& MARIE GOLIVET

Remportent la Coupe de France
de la Volaille 2026



Pour cette sixième édition 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 deux prix, pour départager les 6 finalistes de ce concours culinaire. Ils ont été **remporté par Shaurya Manchanda dans la catégorie des professionnels**, grâce à sa recette « **La dinde dans mon jardin** » et par **Marie Golivet dans la catégorie des étudiants**, grâce à sa recette « **Dinde en Terre-Mer, algues et sardines** ».



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 26 mars 2026 à Paris, à l'école Cordon Bleu. 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.

Le **Chef étoilé Éric Guérin**, président du jury pour la 6^e année consécutive de la Coupe de France de la Volaille et **ambassadeur de la marque Poule et Toque** depuis 2 ans, a lancé un nouveau défi aux candidats autour du thème :

« **Révélation gourmande : la dinde autrement !** ».

À partir d'une ou plusieurs découpes de la dinde, les 6 candidats en lice ont présenté une recette pour espérer remporter la première place de leur catégorie.

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 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.



La dinde dans mon
jardin
de **Shaurya Manchanda**



Dinde en Terre-Mer,
algues et sardines
de **Marie Golivet**

Les deux vainqueurs



Saurya Manchanda, Chef de partie au 220 BPM à Lyon (69), a proposé « **La dinde dans mon jardin** » :

« J'ai proposé un plat vraiment créatif, imaginé en quelques minutes dans mon esprit et pour lequel je me suis beaucoup entraîné avant le Jour-J. C'était un vrai challenge pour moi de cuisiner de la dinde, un produit inhabituel, qu'il fallait sublimer. »



Marie Golivet, étudiante à l'école Ferrandi-Paris à Rennes (35), a proposé « **Dinde en Terre-Mer, algues et sardines** » :

« Ce premier concours me tenait vraiment à cœur car j'ai réalisé une recette qui représente parfaitement d'où je viens. Ce fut un plaisir de valoriser de la dinde, et qui plus est, française ! »

Le jury et les dotations

Pour désigner les grands vainqueurs (professionnel et étudiant), **Eric Guérin** était accompagné de **Bastien de Changy**, invité d'honneur de cette sixième édition mais surtout Chef restaurateur privé pour son propre service traiteur Houmous et Petit pois. Ils étaient également entourés d'experts de la volaille et de la restauration :

- Christophe Grim, Directeur du site de Celvia Dinde (SBV)
- Maëlys Leroy, gagnante catégorie étudiants en 2024
- Sylvaine Dano, élèveuse
- Laurent Girard, Directeur général de la Société Bretonne de Volaille



Président du jury



Invité d'honneur

DOTATION POUR LES FINALISTES ÉTUDIANTS :

- 1000€ pour le vainqueur de la Coupe de France de la Volaille
- 700 € pour le 2^e finaliste
- 300€ pour le 3^e finaliste

DOTATION POUR LES FINALISTES ÉTUDIANTS :

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

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% origine France**, et issus d'élevages 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 sur ce marché. Avec **POULE et TOQUE**, la Société Bretonne de Volaille (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**.

