



COUPE DE FRANCE DE LA VOLAILLE 2023

INSCRIPTIONS OUVERTES DU 9 JUIN AU 22 OCTOBRE 2023

sur le site coupedefrancedelavolaille.fr

La Coupe de France de la Volaille revient pour une 3^{ème} édition ! Cette année le concours s'annonce festif pour célébrer les 5 ans de la marque **POULE et TOQUE** qui a réussi à s'imposer sur le marché de la restauration hors-domicile grâce à une offre riche et une qualité de produits 100% volaille française.

Les professionnels de la restauration (Snacking, Restauration Collective ou Commerciale) mais également les étudiants en hôtellerie/restauration pourront s'inscrire en ligne gratuitement avant le 22 octobre en déposant leur plus belle recette de volaille. Les 3 meilleurs candidats dans la catégorie professionnelle ainsi qu'étudiante se disputeront la **grande finale à Paris en novembre prochain**.

Thème 2023 : LA VOLAILLE en fête !

A partir d'une volaille entière, à choisir parmi Dinde, Canard de Barbarie, Chapon ou Poularde, les candidats devront imaginer et réaliser une recette de fête ! En utilisant l'intégralité de la volaille et en l'accompagnant d'ingrédients au choix sans limite de nombre, les participants seront jugés sur la maîtrise des cuissons, l'équilibre des assaisonnements, le choix des garnitures et l'esthétique du dressage.

Le jury attendra d'être surpris par une créativité qui saura embellir une volaille élevée en France par des éleveurs passionnés et séduit par des alliances originales de goûts et de textures.

Le Jury de cette 3^{ème} édition de la Coupe de France de la Volaille sera à nouveau 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 au style affirmé, empreinte des paysages, des rencontres, de ses voyages, et sans jamais oublier de mettre en avant les producteurs locaux et régionaux.



POUR LES FINALISTES ETUDIANTS

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

Ainsi qu'un moment privilégié dans les cuisines du chef Eric Guérin.

POUR LES FINALISTES PROFESSIONNELS

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

RETOUR SUR LES PRÉCÉDENTES éditions

Lancée en 2021, la Coupe de France de la Volaille compte déjà 3 vainqueurs ! **Nicolas Joa**, jeune chef breton, remporte la première édition avec sa réalisation « Quand le canard découvre la mer ». La deuxième édition s'est clôturée avec deux belles victoires : l'une d'**Ethan Fragnaud** avec sa recette « Quand le poulet noir retourne à la ferme » dans la catégorie « Étudiants » et une autre d'**Allan Gollet** dans la catégorie « Professionnels » avec sa recette « Poulet contisé et rôti sur coffre, garum de poulet rôti, cynorhodon, oseille ».