



THÈME 2026

RÉVÉLATION GOURMANDE :
La dinde autrement !

COUPE DE FRANCE DE LA VOLAILLE 2026

Poule et Toque révèle les noms
des 6 finalistes en lice pour
remporter la 6^e édition



Lancée le 23 octobre 2025 par la marque complice des chefs **POULE et TOQUE** (Société Bretonne de Volaille), la sixième 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 « Révélation gourmande : la dinde autrement ! »

À partir d'une dinde, les candidats ont imaginé et réalisé une **recette gourmande et créative**, en utilisant une ou plusieurs découpes de la dinde (filet, escalope, osso bucco, sot-l'y-laisse, etc.) et en l'accompagnant d'ingrédients au choix, sans limite de nombre. Ils ont été jugés sur leur créativité et leurs capacités à sublimer une **dinde de la gamme « Côté Jardin » de POULE et TOQUE, élevée en France par des éleveurs passionnés** grâce à des alliances originales de goûts et de texture.

Après étude des propositions par le président du jury **Éric Guérin**, trois candidats professionnels et trois candidats étudiants ont été sélectionnés pour s'affronter avec leur recette lors de la finale le 26 mars 2026.

LES CANDIDATS PROFESSIONNELS

Alexandre Barre, Bistrot l'Express à Avignon (84)

Recette proposée : « Quenelle laquée à la crème de pleurotes et filet contisé au cresson, rôti en croute de noisettes, pressé de légumes racines et velouté de cresson »

Shaurya Manchanda, Restaurant 220 BPM à Lyon (69)

Recette proposée : « La dinde dans mon jardin »

Yoann Gentil, Restaurant Roza à Nantes (44)

Recette proposée : « Suprême de dinde, pressé de fenouil et jus iodé »

LES CANDIDATS ÉTUDIANTS

Ambre Baudemoulin - Lycée Hôtelier de Dinard Yvon Bourges (35)

Recette proposée : « Ballotine de dinde tressée, cromesquis de cuisse, d'abats aux saveurs asiatiques »

Marie Golivet - École Ferrandi-Paris, Campus de Rennes (35)

Recette proposée : « Dinde en Terre-Mer, Algues et Sardines »

Jules Portet - Lycée Jeanne Delannoue à Cholet (49)

Recette proposée : « Qui a bien pu les laisser »

Pour désigner les deux grands vainqueurs le jour de la finale (professionnel et étudiant), **Éric Guérin** sera à nouveau **Président du jury de la Coupe de France de la Volaille**. **POULE et TOQUE** et le **Chef étoilé de La Mare aux Oiseaux (44)** entretiennent depuis des années des liens très forts. Éric Guérin est, depuis 2024, **Ambassadeur de la marque** et l'incarne en mettant en valeur les produits, en promouvant la volaille française et en illustrant la diversité culinaire de l'offre **POULE et TOQUE**.

Durant la finale de la CFV, il sera 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**. Après avoir dirigé sa propre société événementielle pendant 7 ans, il décide de se lancer dans la cuisine en se formant en autodidacte. Il passe les auditions de **MasterChef** et finit par lancer son activité traiteur. Aujourd'hui distingué par le **Gault&Millaut**, il met son engagement au service des particuliers, comme chef à domicile. Il cuisine également pour la radio et écrit des livres de recettes.

Ils seront également entourés d'experts de la volaille et de la restauration :

- Taran Jezequel, vainqueur catégorie professionnels en 2024
- Maëlys Leroy, gagnante catégorie étudiants en 2024
- Sylvaine Dano, élèveuse de dindes « Côté Jardin »
- Laurent Girard, Directeur général de la Société Bretonne de Volaille



Président du jury



Invité d'honneur

Afin de 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 (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**.

