



Pour les 5 ans de la Coupe de France de la Volaille, Poule et Toque lance « Le Choc des vainqueurs »



La **Coupe de France de la Volaille** propose, cette année, une édition inédite ! **Poule et Toque**, qui organise cet événement, marque le coup pour les 5 ans de ce concours culinaire. Cette fois, les **vainqueurs** des précédentes années sont invités à s'affronter, pour une rencontre à haut niveau, en juin 2025.

Thème pour le « Le Choc des vainqueurs » : LE CANARD DANS TOUS SES ÉTATS

Le Chef étoilé de la « Mare aux Oiseaux » à Saint-Joaquim (44), **Éric Guérin**, est pour la 5^e année consécutive **président du jury de la Coupe de France de la Volaille** et **ambassadeur de la marque Poule et Toque**, depuis plus d'un an. Pour cette édition anniversaire, le chef lance un nouveau défi aux candidats autour du thème « **le canard dans tous ses états** ». L'opportunité pour les anciens vainqueurs de faire la part belle à cette volaille, plébiscitée par les candidats, en cuisinant tous les morceaux, abats compris.

Le jury, composé d'Éric Guérin et d'experts de la restauration et de la volaille, attendra d'être surpris par une créativité qui saura embellir un canard entier, **100% origine France**, et d'être séduits par des alliances originales. Ils départageront les candidats en notant la **conception du plat**, à savoir son originalité et sa cohérence avec le thème, ainsi que les **techniques culinaires**, la nature des ingrédients, l'association harmonieuse des saveurs mais aussi l'**esthétique du dressage** et la lisibilité du plat.



ÉDITION SPÉCIALE, DOTATION EXCEPTIONNELLE

Le ou la gagnante de ce « Choc des vainqueurs » touchera du doigt les étoiles puisque **son plat sera intégré à la carte du restaurant étoilé « la Mare aux Oiseaux »** pendant un mois. De quoi donner envie aux candidats de retrousser, à nouveau, leurs manches !



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'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.