

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Les Toqués de Janzé à Rennes : une finale placée sous le signe du partage et de la transmission autour des volailles de Janzé

Janzé, le 02 avril 2025 – Nous, éleveurs de volailles fermières Label Rouge de Janzé sommes heureux d'annoncer la 11^e édition du concours **Les Toqués de Janzé**, un événement qui met en lumière de jeunes talents autour de notre terroir.

Cette année encore, nous avons le plaisir d'accueillir 6 duos de cuisiniers et de serveurs, prêts à défendre avec passion les couleurs de leur établissement. La finale se tiendra le **mardi 08 avril à Rennes**, au **centre de formation de l'AFPA**, notre partenaire de longue date.

Les duos finalistes de la 11^{ème} édition

- Mathieu CHAUFFOUR & Maëlle LE DÉVIC - CFA Cuzon, Quimper,
- Aldrik SATTI & Aliya GOURAUD - Lycée hôtelier Jean Paul Passedat, Marseille,
- Marin BEILLON & Inès GOURIOU - Lycée hôtelier Yvon Bourges, Dinard,
- Natyam ROUSSEL & Thumette PEDRON de Ferrandi Paris - Campus de Rennes,
- Nil BOUDAARKAR & Oriane JACKSON - Lycée hôtelier Sainte-Anne, St Nazaire,
- Yacine MONIR & Soheil BENABDALLAH de Ferrandi Paris.

Un concours au service du terroir et de la transmission

Depuis la création du concours en 2012, nous avons toujours eu à cœur de partager notre passion pour l'élevage engagé et la gastronomie avec les jeunes générations. **Voir notre travail sublimé par ces futurs chefs et professionnels de la salle est une immense fierté pour nous.**

Nous savons combien la transmission est essentielle dans nos métiers, qu'il s'agisse de l'élevage, de la cuisine ou du service. C'est pourquoi nous nous entourons chaque année d'un jury incroyable qui nous offre leur temps précieux, composé de chefs, de Meilleurs Ouvriers de France et d'experts des arts de la table, tous engagés à transmettre leur savoir-faire.

Les membres du jury Cuisine

- **Pierre Caillet** – Meilleur Ouvrier de France Cuisine 2011, Président du concours
- **Christophe Hay** – Chef doublement étoilé, invité d'honneur du concours
- **Alain Le Cossec** – MOF Cuisine 1991
- **Pascal Grière** – MOF Cuisine 2004
- **Patrick Druart** – Président des Toques françaises
- **Alessandro Belmondo** – Chef de cuisine, Paris
- **Simon Jouet** – Chef de cuisine "chez Simon", Josselin
- **Gabriel Moreau** – Chef de cuisine au "2 rue des Dames", Rennes
- **Servane Pocard** – Cheffe de cuisine, Paris-Brest, Rennes
- **Joris Lebigot** – Chef de cuisine, Restaurant Tête d'ail, Rennes
- **Noémie Cadre** – Cheffe de cuisine, Caravane Palace, Top Chef 2025, Rennes
- **Nelson Montfort** – Journaliste sportif et fin gourmet

Les membres du jury Arts de la Table

- **Jean-Philippe Merlin** – Directeur de salle, Restaurant Bocuse, parrain du concours
- **Céline Couillon** – Directrice de salle, Restaurant Couillon
- **Olivier Jacquin** – Maître d'hôtel Restaurant la Tour d'Argent Paris
- **Stéphane Guénaud** – Argentier, Palais de l'Élysée
- **Frédéric De Ravinel** – Maître d'hôtel
- **Franck Bourguine** – MOF Arts de la table
- **Patrick Chauvin** – MOF Arts de la table
- **Jacques Rouget** – Chef sommelier, Maison Marcon
- **Vincent Philippe** – Champion du Monde Fromager
- **Magalie Douarche** – Journaliste culinaire

Nous vous donnons rendez-vous à Rennes, mardi 08 avril prochain au sein du centre de formation de l'AFPA à Rennes pour une finale inédite, à l'image de nos engagements respectifs pour la gastronomie, le terroir breton et les valeurs de transmission.

À propos de la coopérative des Fermiers de Janzé

Alors que les volailles de Janzé font l'inventaire des produits en Bretagne dès le 19^{ème} siècle, c'est en 1980 que l'association du Poulet de Janzé se crée avec comme mots d'ordre, l'hygiène et la qualité. Les éleveurs votent ensuite pour l'indépendance statutaire et se regroupent en coopérative en 2003 pour défendre leurs intérêts. L'association reste alors propriétaire des cahiers des charges Label Rouge, preuve de qualité supérieure et de l'Indication Géographique Protégée de Janzé, puis poursuit son chemin de coordination des actions au sein de la filière.

Aujourd'hui, la Coopérative des Fermiers de Janzé, c'est 170 producteurs de volailles fermières labellisées unis sur le territoire d'Ille-et-Vilaine et cantons limitrophes. Une coopérative à taille humaine où les valeurs de la solidarité et de la qualité ont aussi pour ambitions de contribuer au développement durable du territoire. L'agroforesterie, le biogaz ou encore l'autoconsommation de son électricité produite sur son exploitation sont aussi des actions en faveur de l'environnement qui permettent de continuer à écrire l'histoire des fermiers de Janzé sur leur territoire.

Mais au-delà de leur engagement pour une agriculture respectueuse et durable, les éleveurs de Janzé jouent également un rôle essentiel dans la transmission du patrimoine culinaire et gastronomique français. En produisant des volailles Label Rouge, ils participent à l'excellence de la cuisine française, en fournissant des produits de haute qualité aux chefs, restaurateurs et passionnés de gastronomie. Les volailles de Janzé sont ainsi un maillon essentiel entre tradition et modernité, garantissant que les savoir-faire ancestraux continuent de se perpétuer dans la cuisine et la gastronomie de demain.

À propos de l'Afpa de Rennes

Membre du service public de l'emploi, l'Afpa (Agence nationale pour la formation professionnelle des adultes), est un opérateur majeur de l'accompagnement et de la formation professionnelle en France. L'Afpa propose des solutions globales de sécurisation des trajectoires professionnelles. Avec un accueil inconditionnel de tous les publics, son maillage territorial et son programme stratégique Village des solutions, l'Afpa agit en faveur de l'inclusion et de la promotion sociale par l'emploi au cœur des territoires. CFA depuis 2019, l'Agence forme 4 500 apprentis par an. Elle est aussi le partenaire formation et conseil de plus de 6 500 entreprises pour construire les compétences de demain et accompagner leurs besoins RH. En 2023, l'Afpa a formé et accompagné plus de 161 000 personnes.

À Rennes, L'Afpa, Centre National Stratégique Restauration, forme aux métiers : d'Employé.e Polyvalent.e en Restauration, de Commis de Cuisine, de Cuisinier.e en Restauration Collective, de Crêpier.e, de Pizzaiolo et de Responsable d'Unité en Restauration Collective en continu ou en alternance.

