

Coupe de France de la volaille

Poule et Toque révèle les noms des 6 finalistes

POULE et TOQUE annonce les six finalistes en lice pour remporter la deuxième édition de la Coupe de France de la Volaille, qui se déroulera le 8 décembre dans une prestigieuse école de cuisine parisienne !

Lancée le 2 juin dernier par la marque complice des chefs **POULE et TOQUE** (Société Bretonne de Volaille), la Coupe de France de la Volaille comportera, cette année, 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 le **Poulet Noir Certifié sortant à l'extérieur**. Présentée en pièce entière ou en découpe, les candidats ont dû cuisiner l'intégralité de la volaille accompagnée de légumes de saison. Au moins un des morceaux de la volaille devait être rôti.

Véritable succès pour cette deuxième édition puisque de nombreux participants ont tenté leur chance. Après étude des candidatures par le président du jury **Eric Guérin**, **trois candidats professionnels** et **trois candidats étudiants** ont été sélectionnés pour réaliser leur recette lors de la finale le **8 décembre à Paris**.

Les candidats professionnels



Clément MENGARDON, Restaurant Delauzun (34)

Recette proposée : « Poulet rôti dominical, sauce poule œuf »

Nathan GOURHAND, Restaurant Le Saint Christophe (44)

Recette proposée : « Poulet noir certifié sortant à l'extérieur, bonbon de sot l'y laisse, panais et jus de volaille »

Allan GOLLIET, Restaurant Liquide (75)

Recette proposée : « Poulet contisé et rôti sur coffre, garum de poulet rôti, cynorhodon, oseille »

Les candidats étudiants



Ethan FRAGNAUD, CCI Charentes (16)

Recette proposée : « Quand le poulet noir retourne à la ferme »

Evan GILOUPPE, Lycée Hôtelier Saint-Thérèse (53)

Recette proposée : « Poulet noir rôti et son jus, carbonara de carottes aux marrons, poireaux farcis au poivre de Sichuan »

Thibaut OGER, Lycée Hôtelier La Closerie (22)

Recette proposée : « Poulet du dimanche en famille »

COUPE DE FRANCE DE LA VOLAILLE

Le jury et les dotations

Pour désigner les grands vainqueurs le jour de la finale, *Eric Guérin* sera accompagné d'experts de la volaille en restauration : le chef restaurateur breton *Sébastien Le Crom*, l'éleveur de poulet noir *Stéphane Allain*, le finaliste de la 1ère Coupe de France de la Volaille *Achraf Bettayaa*, le conseiller culinaire Poule et Toque *Alexis Guyot* et le directeur général SBV *Laurent Girard*.

Les 6 finalistes 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* (nature des ingrédients et les associations choisies) et *la technique* (fiche recette technique détaillée avec ingrédients, progression et principe de dressage dans le respect du délai).

- *À la clé pour les finalistes professionnels* : un chèque de 1500 € pour le vainqueur, 1000 € pour le deuxième prix et 500€ pour le troisième.
- *Pour les finalistes étudiants* : un chèque de 1000€ pour le vainqueur, 700€ pour le deuxième prix et 300€ pour le troisième. Ainsi qu'un moment privilégié dans les cuisines du président du jury, le chef étoilé *Eric Guérin*.
- *Et pour tous les participants, un trophée Coupe de France de la Volaille et de nombreuses autres surprises.*

A propos de POULE et TOQUE

Lancée en septembre 2018 par la Société Bretonne de Volaille, *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% volaille française*, et *issus d'élevage respectueux du bien-être animal*. Ses innovations, reconnues et primées, permettent ainsi de contrer la concurrence des volailles d'importation, encore trop présentes sur ce marché. Avec *POULE et TOQUE*, SBV (Groupe LDC) fait ainsi 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.

