



Coupe de France de la volaille : Les CANDIDATS sélectionnés pour la FINALE Du 9 décembre 2021 à Paris

Poule et Toque annonce les trois finalistes en lice pour remporter la première édition de la Coupe de France de la Volaille, dont la Finale se déroulera le 9 décembre 2021 à l'Atelier des Chefs à Paris, sous la présidence du Chef étoilé Eric Guérin.

Lancée le 21 juin dernier par la marque Poule et Toque (groupe LDC), sur le thème «Canard, Tapas et Créativité et triogo gagnant», la Coupe de France de la Volaille a su séduire pour sa 1ère édition puisque de nombreux participants, professionnels de la restauration mais également étudiants d'écoles hôtelières, ont tenté leur chance. Après délibération du jury, 3 candidats ont été sélectionnés pour réaliser leur recette lors de la Finale qui se tiendra le 9 décembre à l'Atelier des Chefs Paris.

Monsieur Achraf Bettayaa
Recette proposée : Le canard chomade


Monsieur Karl Fontaine
Recette proposée : Les jarons de Barbarie

Monsieur Nicolas Joa
Recette proposée : Quand un canard découvre le mer

Les différents candidats ont été jugés sur la conception du plat proposé (l'originalité, la créativité et le respect du thème 2021), la gourmandise (la nature des ingrédients et les associations choisies), le soin apporté à la présentation et la qualité de la fiche de recette détaillée avec progression (facilité de réalisation, duplication et respect du délai).

Pour cette 1ère édition, la Canette de Barbarie est mise à l'honneur : c'est une viande goûteuse à la chaire savoureuse qui offre aux chefs le champ des possibles. A partir d'une pièce entière de Canette, les candidats ont dû créer 3 recettes créatives de tapas de canard.

L'objectif : prouver que le canard peut se consommer toute l'année et pour toutes les occasions, mais aussi faire redécouvrir la canette, la rendre plus accessible et surprendre les papilles avec des alliances originales tant en goût qu'en usage.

 : un chèque de 1500 € pour le vainqueur, 1000 € pour le deuxième prix et 500€ pour le troisième, ainsi qu'une coupe et une veste de cuisine personnalisée pour chacun.

Le jury



Pour cette première édition de la Coupe de France de la volaille, le jury est présidé par Eric Guérin Chef étoilé du restaurant « La Mare aux Oiseaux » à Saint-Joachim (44). Aux côtés des équipes de Poule et Toque, il a sélectionné les 3 finalistes.

« C'est un concours d'une grande qualité ! J'ai été épaté par le niveau technique et l'originalité des recettes proposées. Il n'a pas été facile de départager les candidats pour la grande Finale ! »

Pour la Finale, Eric Guérin sera accompagné de :

- Ludovic Allard Chef du restaurant « Chez Woody » à Vannes (56)
- Bernard de La Morinière, éleveur de Canard de barbarie à Saint Brieuc des Iffs (35)
- Sylvie Piet, responsable Recherche et Développement de la marque Poule et Toque
- Laurent Girard, Directeur Général de SBV (Groupe LDC)

Les étapes de la finale de la Coupe de France de la volaille

De 9h30 à 11h30 Déroulement de l'épreuve : les 3 Finalistes reproduiront leur recette sur le thème imposé pour l'édition 2021

11h30 Présentation des plats par les 3 Finalistes au Jury

11h45 Dégustation et délibération du Jury

12h00 Présentation des Finalistes et remise de prix

A propos de POULE et TOQUE :

Lancée en septembre 2018 par SBV, **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'élevages 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.