

# ETHAN FRAGNAUD ET ALLAN GOLLIET REMPONENT La Coupe de France de la Volaille

Deux belles victoires pour cette 2<sup>ème</sup> édition de la Coupe de France de la Volaille : l'une d'**Ethan Fragnaud**, apprenti en BP Arts de la Cuisine à la CCI de Charentes (16) dans la catégorie « Étudiants » avec sa recette « Quand le poulet noir retourne à la ferme » et une autre d'**Allan Golliet**, Chef de partie au restaurant Liquide (75) dans la catégorie « Professionnels » avec sa recette « Poulet contisé et rôti sur coffre, garum de poulet rôti, cynorhodon, oseille ».



Ethan Fragnaud

Eric Guérin

Allan Golliet



Recette Ethan Fragnaud



Recette Allan Golliet

La finale de la Coupe de France de la Volaille, organisée par la marque complice des chefs **POULE et TOQUE** (Société Bretonne de Volaille), s'est tenue le 8 décembre 2022 à Ferrandi Paris. La compétition comportait 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** a mis 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.

Les 6 finalistes ont été évalués sur **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).

## Les prix étudiants:

**1er prix : Ethan Fragnaud** - CCI Charentes (16) remporte un chèque de 1000 €.

**2ème prix : Thibaut Oger** - Lycée Hôtelier La Closerie (22) remporte un chèque de 700 €.

**3ème prix : Evan Giloupe** - Lycée Hôtelier Sainte-Thérèse (53) remporte un chèque de 300 €.

Ainsi qu'un moment privilégié dans les cuisines du chef étoilé Eric Guérin pour tous les étudiants finalistes.

## Les prix professionnels:

**1er prix : Allan Golliet** - Restaurant Liquide (75) remporte un chèque de 1500 €.

**2ème prix : Clément Mengardon** - Restaurant Delauzin (34) remporte un chèque de 1000 €.

**3ème prix : Nathan Gourhand** - Restaurant Le Saint Christophe (44) remporte un chèque de 500 €.

# COUPE DE FRANCE DE LA VOLAILLE

## Le jury



Pour cette deuxième édition de la Coupe de France de la Volaille, le jury était présidé par **Eric Guérin** chef étoilé du restaurant « La Mare aux Oiseaux » à Saint-Joachim (44).

« Dans la catégorie professionnels, on avait du très haut niveau. L'an passé, cela avait déjà été un plaisir de présider ce jury, cette deuxième édition vient confirmer le premier envol de ce concours.

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

Découvrez la finale en images sur les réseaux sociaux !



POULE ET TOQUE SUR  
les réseaux sociaux



## 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.

