



NICOLAS JOA REMPORTE LA COUPE DE FRANCE DE LA VOLAILLE

Nicolas JOA, 19 ans, sous-Chef du restaurant La Yole de Chris (La Rochelle), remporte la première Coupe de France de la Volaille, organisée par Poule et Toque (Groupe LDC), qui s'est déroulée le 9 décembre 2021 à l'Atelier des Chefs à Paris, sous la présidence du Chef étoilé Eric Guérin.

La seconde place revient à Achraf BETTAYAA, cuisinier en restauration collective et la troisième place à Karl FONTAINE, chef privé.



Les tapas de Nicolas JOA
« Quand le Canard découvre la mer »



De gauche à droite : Bernard de la Morinière, Eric Guérin, Nicolas Joa, Sylvie Piet, Laurent Girard, Ludovic Allard

Pour cette 1ère édition, la Canette de Barbarie était mise à l'honneur : c'est une viande goûteuse à la chair 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 sur le thème « Canard, Tapas et Créativité : le trio gagnant ! »

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.

Les différents candidats ont été jugés sur la conception du plat proposé et la valorisation de la canette entière de Barbarie (l'originalité, la créativité et l'utilisation de morceaux variés de la canette dans la création des 3 tapas), la gourmandise et les qualités gustatives (justesse de la cuisson, association des saveurs), le soin apporté à la présentation et la qualité de la fiche recette détaillée avec progression (facilité de réalisation, duplication, simplicité de reproduction).

RÉCOMPENSES

Les candidats se sont vus remettre par Eric GUERIN, Président du Jury :

1ER PRIX : Nicolas JOA un chèque de 1 500 € ainsi que le trophée de la Coupe de France de la Volaille, une veste de cuisine personnalisée Bragard.

2ÈME PRIX : Achraf BETTAYAA, un chèque de 1 000 €, une coupe et une veste de cuisine personnalisée Bragard.

3ÈME PRIX : Achraf BETTAYAA, un chèque de 500 €, une coupe et une veste de cuisine personnalisée Bragard.

LE JURY



Pour cette première 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).

« Je suis ravi d'avoir présidé cette première édition de la Coupe de France de la Volaille. 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. Bravo à tous les participants, ils ont su valoriser la Canette de Barbarie à travers des tapas créatives et surprenantes ! »

Pour la Finale, Eric Guérin était 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 (SBV - Groupe LDC)
- Laurent Girard, Directeur Général de SBV (Groupe LDC)

Pour retrouver toutes les photos de la Finale, rendez-vous sur :



Le jury en délibération.



De gauche à droite Karl FONTAINE, Achraf BETTAYAA, Eric GUERIN, Nicolas JOA

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'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.