



8ème Edition des Toqués de Janzé : Concours Inter-Ecoles

Cet événement, orchestré par les 170 producteurs de volailles fermières de Janzé, est le point de rencontre de gourmets et de gourmands. Cette huitième édition, qui se tiendra Place des Lices, à Rennes (35), les 15 et 16 décembre 2019, réunit chefs, maîtres, producteurs, consommateurs et écoles pour 2 jours de fête autour d'ateliers appétissants et de jeux renversants. Un concours « Inter-Ecoles », présidé par le Chef étoilé et Meilleur Ouvrier de France Pierre Caillet, du restaurant Le Bec au Cauchois à Valmont (76), est également organisé tous les ans. 8 candidats, sélectionnés sur dossier, s'affrontent en public et défendent leur établissement en duo. Un jury d'experts, les accompagne durant toute la durée de l'épreuve afin de les départager en cuisine et en service.

Au cœur de ce rendez-vous rennais, le **concours inter-écoles** où quatre duos de

cuisiniers et de serveurs, représentant des établissements hôteliers du territoire, s'affronteront en finale en public à Rennes.

Depuis sa création, ce challenge culinaire a pour ambition d'encourager et de mettre en avant les métiers de cuisiniers et de serveurs qui valorisent au quotidien l'art de la gastronomie française et ses produits.

4 duos de complicité pour triompher en public

Sélectionnés sur dossier, les quatre duos finalistes sont conviés à participer à la finale en public à la Halle Martenot, Place des Lices à Rennes le 16 décembre prochain à l'occasion du rendez-vous des Toqués de Janzé.

Lors de cette finale, les candidats en cuisine devront réaliser une recette salée, imposée par le Président du jury, **Pierre Caillet***, autour du chapon fermier de Janzé. Quant au candidat en salle, il aura pour challenge de dresser une table festive mais aussi de présenter, découper, servir et argumenter autour d'un accord mets et boissons, la recette de son partenaire. Différents ateliers seront également mis en place pour apprécier les qualités des finalistes à l'art du service.

4 duos finalistes des Toqués de Janzé :

- Maxime NEVEUX (cuisine) et Matt BRUNET (service) du Lycée des métiers Vauban de AUXERRE
- Guillaume HEURTIN (cuisine) et Baptiste LE FALHER (service) de l'école Ferrandi de Paris
- Arthur ROBERT (cuisine) et Léa JANVIER (service) du Lycée hôtelier Saint Thérèse de la Guerche de Bretagne
- Erika GUICQUELLO (cuisine) et Dann JOURDAIN (service) du Lycée Jean Guéhenno de VANNES

Les TOQUÉS de JANZÉ

8^e ÉDITION



Maxime Neveux & Matt Brunet
LYCÉE DES MÉTIERS VAUBAN - AUXERRE



Guillaume Heurtin & Baptiste Le Falher
ÉCOLE FERRANDI - PARIS



Arthur Robert & Léa Janvier
LYCÉE HÔTELIER ST THÉRÈSE - LA GUERCHE DE BGNE



Erika Guicquello & Dann Jourdain
LYCÉE JEAN GUÉHENNO - VANNES

Pierre Caillet, Président du jury depuis la création du concours

*Pierre Caillet, Meilleur Ouvrier de France et chef étoilé du restaurant Le Bec au Cauchois à Valmont en Normandie, est de nouveau le Président de cette 8^{ème} édition. À nos côtés depuis l'éclosion du concours en 2012, il est le garant de la transmission de l'excellence auprès des jeunes. Entouré de ses confrères, Chefs et Maîtres, Pierre Caillet fera ainsi rythmer ce concours aux valeurs de la coopération et de la transmission.

Pierre Caillet sera, pour cette nouvelle édition, épaulé de nombreux Chefs, Maîtres de restauration, passionnés du goût et du partage, reconnus dans ces

professions; **Fabrice Prochasson**, **Thomas Fefin**, **Frédéric Kaiser** également Meilleurs Ouvriers de France. On pourra aussi y croiser, **Guillaume Pape**, finaliste de Top Chef 2019, **Stéphane Guénaud**, Argentier du Palais de l'Elysée mais aussi **Loïc Ballet**, chroniqueur culinaire sur France Télévision...

Les Toqués de Janzé

<https://www.lestoquesdejanze.fr>

15 et 16 décembre 2019

Place des Lices, 35000 Rennes

Entrée Libre

Dimanche 11h-19h

Lundi 9h-19h