

# La belle alchimie des Toqués de Janzé



De g. à d. : Fabrice Delaunay, Pascal Raffray (La Table du Marais, La Fregnais, 35) et Pierre Caillet.

C'est une compétition qui prend de plus en plus d'ampleur et qui, selon un observateur, « commence à marquer de son empreinte le paysage des concours ». Un beau compliment pour la 6<sup>e</sup> édition du concours inter-coles Les Toqués de Janzé, qui se déroulera lundi 18 décembre à Rennes (35). Elle verra s'affronter à nouveau 4 duos, composés d'un élève cuisinier qui réalise un plat salé à base des célèbres volailles de Janzé, ainsi que d'un élève service qui présente et valorise la recette. De grands chefs et maîtres seront à nouveau

réunis avec, comme invité d'honneur, Yves Thuriès, doublement Meilleur Ouvrier de France (pâtisier-traiteur et confiseur-glaçier), et aussi Stéphane Guénaud, maître d'hôtel au Palais de l'Élysée, accompagnés d'un jury de nombreux grands chefs, de MOF dans les deux métiers représentés. Pierre Caillet, MOF 2011 et président de ce concours depuis son début, sera de nouveau présent. « Nous avons eu un doublement du nombre de dossiers cette année, essentiellement du Grand Ouest mais aussi d'un peu partout en France ! », se réjouit Fabrice De-

launay, professeur de cuisine au lycée hôtelier de la Guerche-de-Bretagne (35) et cheville ouvrière de ce concours.

Les binômes retenus participeront ainsi à la finale en public lors du rendez-vous des Toqués de Janzé (historiquement Fête du chapon) les 17 et 18 décembre. Ce concours est ouvert à tous les élèves, de niveau Terminal Bac pro Cuisine, Terminal Bac pro Commercialisation et service en restauration (CSR), BP 1<sup>re</sup> et 2<sup>e</sup> année et BTS 1<sup>re</sup> et 2<sup>e</sup> année. Zepros Resto est un fidèle partenaire presse de cette compétition. ●