

COMMUNIQUÉ DE PRESSE | LE 22 JANVIER 2025

19^e édition du Concours Gargantua par Restau'co : plus que 2 jours avant la grande finale nationale au salon **SIRHA**+ LYON

Ce vendredi, dans le cadre prestigieux du salon Sirha, la finale très attendue du concours Gargantua mettra à l'honneur les talents de la restauration collective française. Après avoir brillamment franchi les étapes des pré-sélections et des finales régionales « moitié Sud » et « moitié Nord », les 6 équipes finalistes s'affronteront dans le défi culinaire signature du concours : composer un menu complet de cuisine collective – à savoir 1 plat et 1 dessert – sur la base d'une liste d'ingrédients imposés, de coûts matière maximum et de certains critères d'exécution.



LES INFORMATIONS PRATIQUES

Comme d'habitude, c'est un programme mijoté aux petits oignons qui attend les participants et les gourmands visiteurs :

- **Dès 8h** : allumage des fours au sein de l'espace « Concours » de la zone « Métiers de bouche » - Hall 2.2
- **9h** : ouverture au public
- **Jusqu'à 12h** : enchaînement des 2 recettes pour chaque équipe
- **Aux alentours de 12h30** : délibération et remise des prix sur place

LES FINALISTES

Portés par leur succès lors des épreuves régionales, et fiers ambassadeurs du savoir-faire tricolore, les six duos finalistes prêts à relever le défi ultime sont :

- **David Larose et Anaïs Favier** - E.A.M Les Fontaines d'Ô à Montpellier (*Occitanie*)
- **Gregory Sampino et Turkan Celik** - EHPAD Le Clos Rousset à Saint-Marcel-lès-Valence (*Auvergne-Rhône-Alpes*)
- **Damien Brousse et Julie Calvet** - Centre hospitalier Henri Mondor à Aurillac (*Auvergne-Rhône-Alpes*)
- **Tourraine Jean-Robert & Marquis Membere** - Le Cercle Broglie du Groupement de soutien de la base de défense (*GSBdD*) de Strasbourg-Haguenau (*Grand Est*)
- **Yohan Laly et Rakotonavalona Andriamilanto Veroniaina** - ASPP Paris 1 (*Ile-de-France*)
- **Lamiaux Donovan et Leurs Michael** - CRS de Béthune (*Hauts-de-France*)

LE JURY

Les prestations des équipes seront évaluées par 2 jurys complémentaires : un **jury technique**, qui comptera pour 60 % de la note, et un **jury dégustation**, qui représentera les 40 % restants.

Le **jury technique** sera composé de 3 experts de la restauration collective :

- **Émilie Capelli**, Responsable qualité au service de la restauration scolaire
- **Ludovic Ligneau**, Chef de production à la cuisine centrale de Villeurbanne
- **Frédéric Rodriguez**, Cuisinier au CROUS de Lyon

Le **jury dégustation**, rassemblant 8 personnalités aux expertises variées, aura lui la délicate mission de départager les plats selon leur dressage, leurs saveurs et leur créativité notamment :

- **David Rose**, Lauréat de la dernière édition du concours
- **Marie Stehly**, Directrice d'établissements médico-sociaux FNAQPA
- **Blandine Zorel**, Directrice de la cuisine centrale de Caluire
- **Alain Alexanian**, Chef de cuisine
- **Sandrine Doppler**, Fondatrice de L'effet Doppler
- **Isabelle Landreau**, Éleveuse Galliance
- **Angélique Delaire**, Éleveuse Interbev
- **Pascal France**, Directeur Commercial RHD Sysco

LE CŒUR DE L'ÉPREUVE

Cette édition mettra une nouvelle fois les finalistes face à un défi de taille : proposer des **recettes réalisables à grande échelle** (pour 100 convives), tout en respectant des contraintes précises telles que l'utilisation de **produits de saison et le respect de coûts matières plafonnés à 2,50 € HT pour le plat et 1 € HT pour le dessert**.

Pour leur plat, le produit star sera **une noix de veau Noix de veau origine Rhône Alpes VVF**. Et pour le dessert, leur imagination devra s'appuyer sur un ingrédient incontournable : **les œufs, généreusement fournis par le partenaire Ovoteam**.

GARGANTUA : 35 ANS D'HISTOIRE ET UN REGARD TOURNÉ VERS L'AVENIR

Créé en 1989, le concours Gargantua célèbre le savoir-faire exceptionnel des cuisiniers de la restauration collective tant auprès du grand public que des professionnels de demain. Devenu une référence incontournable, il met chaque année en lumière des talents venus de toute la France, qu'ils exercent dans des établissements scolaires, médico-sociaux, d'entreprises ou d'administrations.

Loin d'être figé, Gargantua évolue sans cesse pour relever les défis d'un secteur en constante mutation. Chaque édition adapte ainsi ses critères d'évaluation et ses consignes d'exécution afin de refléter les évolutions des attentes des convives, des réglementations ou encore du contexte économique et social.

Une capacité unique à valoriser un métier tout en intégrant les réalités du terrain qui fait de Gargantua bien plus qu'un concours : une véritable boussole pour la restauration collective française.

*Pour en savoir-plus,
rendez-vous sur le site de Gargantua :*

www.le-Gargantua.fr

LE GARGANTUA EN CHIFFRES

30 ans
d'existence

800 participants
aux finales nationales et
régionales depuis la création

120 lauréats
en régions

16 lauréats
nationaux



À PROPOS DE RESTAU'CO :

Depuis plus de 50 ans, Restau'Co valorise les métiers de la restauration collective, en aidant les professionnels sur toutes les problématiques de leur métier : équilibre nutritionnel, restauration responsable, approvisionnement, lutte contre le gaspillage, formation... Restau'Co est aussi le partenaire privilégié des pouvoirs publics pour la mise en œuvre des politiques alimentaires. Restau'Co représente les acteurs de la restauration collective en gestion directe, soit 60% de l'ensemble du secteur.

En savoir plus sur : <https://www.restauco.fr>

PARTENAIRES RESTAU'CO :

