

Communiqué de Presse
24 septembre 2021

Le Gargantua by Restau'Co :
Le grand gagnant du concours du meilleur cuisinier de collectivité a été élu
à l'occasion de l'édition 2021 du Sirha

Parmi les 4 candidats qui s'affrontaient cette année pour le grand prix du concours Gargantua, c'est Thierry Petitpez qui devient le lauréat, à l'issue de la dernière épreuve qui s'est tenue en direct du Sirha à Lyon.

Un finaliste qui porte bien les couleurs de la profession

Thierry Petitpez a été sélectionné par un jury composé de 10 professionnels de la restauration collective : un jury technique composé de 2 personnes (60% de la note) et un jury dégustation composé de 8 personnes (40% de la note).



deuf braisé, origine France, et de son duo poires-framboises a convaincu et séduit tant au niveau de la créativité et de la qualité du dressage que par la justesse de l'exécution.

« Je suis heureux d'avoir gagné le concours même si je suis moi content de moi que pendant mes tests. Là j'étais dans un autre élément que ma cuisine c'est ça qui a dû jouer. Pour la viande, je n'étais pas sur de moi car compliqué dans le temps imparti. Mais j'ai tout donné sur le dessert, ce qui a fait la touche finale. Et un grand merci à mon commis qui a vraiment était super sur le concours. Merci à l'organisation qui a été au top comme d'habitude et heureux d'être le nouveau lauréat du Gargantua. » déclare Thierry Petitpez, grand gagnant de la 17^{ème} édition du Gargantua.

Thierry Petitpez travaille dans la restauration collective depuis 1999, il est chef de cuisine au Lycée Janot à Sens.

Bien que déçus de ne pas avoir gagné, les 3 autres candidats, **Sylvian Gohier, Christophe Gracia et Jérôme Sailly** partagent la même satisfaction d'avoir tout donné et d'avoir

représenté dignement leur région tout en valorisant leur métier. Ce n'est que partie remise : ils pourront se présenter à nouveau l'an prochain !

Mentions spéciales : le jury technique a par ailleurs désigné la meilleure commis : **Mélodie Bouskelha**. Merci à l'école de commis venue accompagner les chefs ENILV de Grenoble.

Crédit photo : **Olivier Ramonteu** / Gargantua

Le Gargantua, un concours imaginé pour mettre en lumière les savoir-faire
des cuisiniers et cuisinières de la restauration collective

En dépit des aléas liés à la crise sanitaire du COVID, **les organisateurs du concours Gargantua ont souhaité aller jusqu'au bout de cette 17^{ème} édition.** En effet, plus que jamais cette année, les hommes

et les femmes, qui oeuvrent chaque jour dans la restauration collective, ont besoin d'être valorisés et reconnus pour leur créativité et leurs talents.

N'ayant pu organiser toutes les sélections en régions comme à l'accoutumée, **il n'y avait que 4 candidats cette année**. Ces derniers n'ont pas failli à la tradition du concours depuis son origine et **ont relevé le défi de cuisiner un plat et un dessert imposé avec une liste d'ingrédients fournis pour l'épreuve**. Les recettes sont quantifiées pour 10 personnes. Le coût de la matière première ne soit pas dépasser 5 euros pour le plat et 2,50 euros pour le dessert.

Nouveautés de la 17^{ème} édition, une assiette spéciale pour les 6-12 ans car savoir séduire les plus petits n'est pas toujours une mince affaire !

Ce concours visant à désigner le meilleur cuisinier de collectivité a été imaginé pour mettre en exergue la passion de chefs engagés qui aiment leur métier et cuisinent des produits bruts, locaux, de qualité et de saison pour permettre chaque jour à des milliers de personnes de manger sainement via des repas variés et équilibrés. Parrainé par Marc Foucher, Meilleur Ouvrier de France 2004, ce concours est devenu un incontournable de la profession.

Les candidats se préparent toute l'année qui précède la sélection. Leur maîtrise technique s'améliore d'année en année et le niveau de présentation des assiettes est de plus en plus élevé. Ces chef(fe)s sont capables de sublimer des produits simples et de qualité, **tout en étant soumis à des contraintes strictes en termes d'hygiène, de coûts des denrées mais également d'apports nutritionnels à respecter**. La valorisation des territoires est également au cœur du concours : les produits proposés aux candidats sont toujours de saison ou bénéficiant de labels, issus d'approvisionnement de proximité.

Soucieuse de réduire les déchets produits, la restauration collective s'adapte et modifie sa manière de travailler. Il était donc normalement de faire évoluer la grille d'évaluation des candidats qui intègre désormais **un critère « antigaspillage »** en lien avec **la loi Egalim** et **la loi contre le gaspillage et pour l'économie circulaire**.

Le concours est réservé aux cuisiniers et cuisinières de la restauration collective en gestion directe. Ce secteur représente 60% de l'ensemble de la restauration collective.

Le Gargantua en quelques chiffres :

- 30 ans d'existence
- 800 participants aux finales nationales et régionales depuis la création
- 120 lauréats en régions
- 16 lauréats nationaux

Pour en savoir-plus, rendez-vous sur le site de Gargantua : www.le-Gargantua.fr

A 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.