

LE GARGANTUA BY RESTAU'CO : C'EST PARTI POUR L'ÉDITION 2022 ET LE 18^{ÈME} CONCOURS GARGANTUA !

COMMUNIQUÉ DE PRESSE | 07 DÉCEMBRE 2021



Le concours, devenu désormais incontournable, qui décerne un prix au meilleur cuisinier de collectivité en gestion directe France, va sillonner à nouveau l'hexagone de janvier 2022 à janvier 2023 pour sa 18^{ème} édition. Au cours de 5 finales régionales, les meilleur(e)s chefs cuisiniers et cuisinières s'affrontent, en direct et face au public, pour démontrer leur créativité et illustrer leurs talents. Parrainé par Guillaume Gomez, meilleur ouvrier de France 2004 et ancien chef de l'Elysée, ce concours est devenu en quelques années l'un des grands RDV de la profession.

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 souhaite maintenir ce RDV annuel qui met en avant le rôle essentiel de ces hommes et ces femmes qui oeuvrent chaque jour pour servir des millions de repas de qualité. En effet, plus que jamais la crise sanitaire a mis en exergue leur rôle essentiel dans le maintien d'une alimentation saine, équilibrée et juste pour tous.

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'approvisionnements de qualité.

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 également 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

500
participants aux
finales nationales et
régionales depuis la
création

90
lauréats
en régions

16
lauréats
nationaux

LES GRANDES RÈGLES DU CONCOURS

- Les candidats sont sélectionnés sur dossier. Les finales régionales, en public, se déroulent en 2H30 et comportent la réalisation d'un plat imposé et d'un dessert, à partir d'une liste d'ingrédients fournis pour l'épreuve.
- Les recettes sont quantifiées pour 10 personnes. Le coût des matières ne doit pas dépasser 2,5 euros pour le plat et 1 euro pour le dessert.
- Les candidats sont jugés par deux jurys composés de personnels de la restauration collective : un jury technique (40% de la note) et un jury dégustation (60% de la note).

LES NOUVEAUTÉS DE LA 18^{ÈME} ÉDITION

A l'occasion de cette nouvelle édition, **certaines points ont été modifiés afin de mieux mettre en perspective les valeurs et les pratiques** de la restauration collective.

Tout d'abord, **le travail demandé cette année sera celui d'une équipe** car c'est dans un esprit collectif que les hommes et les femmes de la filière permettent chaque jour à plus de 10 millions de convives de manger de manière saine, variée et équilibrée chaque jour.

Par ailleurs, dans le cadre des obligations imposées par la Loi Egalim, **les candidats devront désormais témoigner dans le dossier d'inscription avec des exemples concrets de mise en application dans leur travail de ces nouvelles obligations** en matière de lutte contre le gaspillage et d'économie circulaire.

Enfin, **la présentation des plats proposés a également été revue** afin de respecter davantage les codes du service en plat ou en self avec des paniers constitués en amont pour éviter le surplus et réduire les déchets.

Cette année, le parrain choisit, **Guillaume Gomez, meilleur ouvrier de France 2004 et ancien chef de l'Elysée**, incarne parfaitement les valeurs du concours Gargantua et notamment sur le thème de l'éducation au goût, et ce dès le plus jeune âge, « **Un enfant heureux est un enfant qui mange bien** » selon lui.



L'AGENDA DU TOUR DE FRANCE DU GARGANTUA 2022

- **25 janvier** : Marseille Food in Sud
- **1^{er} février** : Toulouse SMARHT
- **27 février** : Strasbourg EGAST
- **Septembre** (date à venir) : Lille en attente HORESTA
- **10 novembre** : Paris Equip'Hôtel
- **Janvier 2023** (date à venir) : finale au salon du SIRHA

Les inscriptions pour les premières épreuves sont ouvertes dès le 6 décembre directement sur le site de Gargantua : www.le-gargantua.fr

NOS PARTENAIRES

BRAGARD

INAPORC
LES PROFESSIONNELS DE LA FILIÈRE PORCINE FRANÇAISE

interbev
INTERPROFESSION
BÉTAIL & VIANDE

les fruits et légumes frais
Interfel

groupe pomona

TerreAzur
GROUPE POMONA

PassionFroid
GROUPE POMONA

EpiSaveurs
GROUPE POMONA

Gastronome
PROFESSIONNELS
L'engagement coopératif

robot coupe

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service

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.