



LE GARGANTUA BY RESTAU'CO : DEUX MATINÉES DÉDIÉES AU 18ÈME CONCOURS GARGANTUA PENDANT LE SALON EQUIP'HÔTEL À PARIS

COMMUNIQUÉ DE PRESSE | OCTOBRE 2022

Parrainé cette année par Guillaume Gomez, meilleur ouvrier de France 2004 et ancien chef de l'Elysée, le Gargantua est le concours de référence des cuisiniers de collectivité. Au sein du salon Equip'hôtel, deux matinées sont dédiées aux finales régionales au cours desquelles des équipes de cuisines de collectivité issues des trois secteurs (médico-social, scolaire, entreprises) s'affrontent, en direct et face au public, pour démontrer leur créativité et illustrer leurs talents. A l'issue, le jury constitué d'experts et de professionnels du secteur décerne un prix à la meilleure équipe de collectivité en gestion directe. L'occasion unique de valoriser toute une profession qui ne cesse d'évoluer, de s'adapter au contexte économique et social, aux demandes des convives, aux obligations des politiques alimentaires tout en conservant la même passion de fournir une alimentation équilibrée pour tous.

LE GARGANTUA, UN CONCOURS IMAGINÉ POUR METTRE EN LUMIÈRE LES SAVOIR-FAIRE DES CUISINIERS ET CUISINIÈRES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Aujourd'hui, une alimentation saine, équilibrée et variée, au quotidien et pour tous, est plus que jamais au cœur des préoccupations et des débats publics. Au niveau des professionnels de la restauration collective, il convient d'ajouter également à ces considérations les changements imposés par les nouvelles lois et réglementations tout en conservant un équilibre économique. Dans ce contexte, **le concours Gargantua permet de mettre sur le devant de la scène des hommes et ces femmes qui œuvrent chaque jour pour servir 10 millions de repas de qualité**. Des chefs cuisiniers et cuisinières qui redoublent de créativité et d'imagination pour innover, se renouveler et s'adapter aux nouvelles contraintes actuelles.

En raison du contexte particulier des derniers mois avec des annulations de salon notamment mais également un secteur hospitalier extrêmement occupé, cette année, **les finales régionales du Gargantua se tiendront les 7 et 10 novembre au Salon EQUIP'HÔTEL à Paris, espace « Scène des concours » pavillon 4**.

Sélectionnées par les référents Gargantua du réseau Restau'Co sur la base d'une recette réalisée dans leur établissement favorisant soit le bien-être des convives, soit la lutte contre le gaspillage, soit l'engagement social et territorial, soit l'assiette responsable, **ce sont ainsi 8 équipes par session qui se rencontreront** à partir de 8h pour élaborer en 2H30 un plat et un dessert de restauration collective.

Ils viennent disputer leur place pour la finale qui aura lieu, comme prévu, au Sirha en janvier 2023. Sur l'ensemble de ces 16 équipes potentielles, seulement 6 seront sélectionnées à l'issue des épreuves. **Leurs recettes doivent pouvoir être réalisables pour un repas de collectivité** (soit pour 100 personnes), **respecter le coût matière unitaire maximum de 2,5 euros HT pour le plat et 1 euro HT pour le dessert et utiliser des produits de saison.** Afin de mettre à l'honneur leur région, les candidats ont la possibilité cette année d'apporter 2 produits locaux (qui doivent respecter les exigences de coût matière imposées). Les candidats devront préparer un plat le 7 novembre avec le poulet nouvelle agriculture BBC avec le partenaire Galliance et le 10 novembre il s'agira de longe de porc de montagne fourni par le partenaire Sysco. Au cours des deux matinées, les équipes devront proposer un dessert à base d'œufs (fournis par le partenaire Ovoteam) et des fruits (pommes et/ou poires).

Les candidats se préparent toute l'année qui précède la sélection. D'années en années, la maîtrise technique et le niveau de présentation des assiettes sont de plus en plus élevées. 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 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 NOUVEAUTÉS DE LA 18^{ÈME} ÉDITION

A l'occasion de cette nouvelle édition, **certains 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. Le dressage ne sera plus à l'assiette mais il s'agira d'un plat présenté et partagé entre le jury dégustation, composé avec des produits représentatifs de la restauration collective.

Les 3 premières équipes de chacune de ces finales régionales gagneront leur place à la finale nationale au Sirha le 20 janvier 2023.

RAPPEL DES GRANDES RÈGLES DU CONCOURS

- Les équipes de deux candidats ont été sélectionnées sur dossier. Les finales régionales, en public, se déroulent sur une matinée 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 et doivent convenir à un repas festif. Le coût des matières ne doit pas dépasser 2,5 euros pour le plat et 1 euro pour le dessert.
- Les plats seront envoyés toutes les 8 minutes.
- Les équipes sont jugées 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 INFORMATIONS PRATIQUES

Le 7 novembre ou le 10 novembre 2022 dans les allées du salon EQUIP'HOTEL à Paris, espace « scène des concours » pavillon 4.

Déroulé des deux matinées :

- 07H15 : Installation des candidats, mise en tenue, présentation des postes de travail
- 08H00 : Début des épreuves
- 09H15 : Arrivée Jury Dégustation
- 09H45 : Envoi du plat chaud
- 10H50 : Envoi du Dessert
- 11H50 : Délibération du jury
- 12H20 : Proclamation des résultats

NOS PARTENAIRES



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.