

Communiqué de presse - 23 Janvier 2023

## LE GARGANTUA PAR RESTAU'CO – 18<sup>E</sup> ÉDITION :

LE CONCOURS EMBLÉMATIQUE DE CUISINE COLLECTIVE A ÉLU LA MEILLEURE ÉQUIPE FRANÇAISE À L'ISSUE D'UNE FINALE NATIONALE ORGANISÉE DURANT LE SALON SIRHA

*Pour la 1<sup>re</sup> fois depuis la création du concours Gargantua, afin de mettre en lumière le travail d'équipe qui se cache derrière les menus servis en cuisine collective, les candidats étaient amenés à concourir en duo cette année. Après avoir passé avec brio les épreuves des pré-sélections, puis celles des finales régionales, 6 équipes ont décroché leur place pour la finale nationale qui s'est déroulée le 20 janvier dernier au cœur du salon Sirha. Toutes ont défendu avec passion ce métier qu'elles affectionnent en illustrant leur engagement, leur savoir-faire et leur créativité à travers la réalisation d'un menu de cuisine collective comprenant 1 plat et 1 dessert intégrant une liste d'ingrédients imposés. C'est finalement l'équipe de David Rose et Thibaut Tanfin, fiers représentants de la région Hauts de France et du lycée Jules Verne d'Etaples, qui a le plus convaincu le jury au fil de la matinée.*



## LA CRÈME DE LA CRÈME DES CUISINIERS DE CUISINE COLLECTIVE

Pour évaluer la prestation des candidats, 12 jurés répartis en 2 jurys - un jury technique (60% de la note) et un jury dégustation (40% de la note) - été présents lors de cette finale. Experts ou acteurs de la filière, ils n'ont pas loupé une miette des étapes de préparation de chacune des recettes proposées...

Cette année, les équipes devaient respecter un coût matière unitaire maximum de 2,50 euros HT pour le plat et 1 euro HT pour le dessert. Elles étaient invitées à sublimer un cœur de rumsteck régions fourni par le partenaire de l'évènement Sysco et à imaginer un dessert intégrant des œufs du partenaire Ovoteam et des fruits de son confrère Interfel.

En proposant un menu alliant respect des produits, originalité et justesse d'exécution, l'équipe des Hauts de France formée par David Rose et Thibaut s'est hissée sur la 1<sup>re</sup> marche du podium. A la carte : une mise en valeur de la viande noble imposée avec une croûte végétale, une sauce aux betteraves rouges et des légumes de saison et, pour le dessert, un sablé pommes-noix à la crème légère aux agrumes.



*« Cette victoire est l'aboutissement de plusieurs semaines de travail », confie David Rose. « Nous avons peaufiné notre menu au fil du temps pour qu'il respecte les règles du concours comme les ingrédients-clés, le coût matière... et qu'il illustre également notre envie, en tant que cuisinier, de faire plaisir et de participer à l'éveil culinaire de nos convives. Avec un beau morceau de bœuf en guise de pièce maîtresse, trouver une façon de le travailler et un accompagnement intéressants sans dépasser le budget relevait du challenge ! Je suis fier du duo que nous avons formé avec Thibaut. Le voir repartir avec le sourire, ça n'a pas de prix ! Ce concours nous aura apporté de la confiance, de bonnes sensations... Et il était important pour nous de démontrer au grand public, comme aux jeunes en formation, que les cuisiniers en restauration collective ne sont pas des cuisiniers de « 2<sup>de</sup> zone » - pardonnez-moi l'expression. Nous connaissons notre métier et sommes capables de grandes choses ; mais nous devons composer au quotidien avec le volume à produire, l'équipe à disposition, les contraintes de budget et d'approvisionnement... Ce n'est pas toujours simple mais quand tous les paramètres sont bons, cela crée une véritable émulation ! »*

## UN CONCOURS QUI SUIT LES ÉVOLUTIONS DU SECTEUR

En phase avec la réalité d'un secteur en perpétuelle mutation, le Gargantua intégrait cette année des critères de travail en équipe, d'anti-gaspillage et d'assiette responsable.

L'organisation de la finale répondait elle-même à ces principes avec la mise à disposition de paniers préparés en amont selon la commande exacte des candidats et donnant la part belle aux produits de saison, de qualité voire labellisés et issus de modes de production durables et d'approvisionnement de proximité.

Du côté du dressage, pour refléter le plus justement possible le quotidien des cuisiniers en restauration collective et, tel un laboratoire de créativité, inspirer leurs pairs dans leurs pratiques, le concours prévoyait un service au plat.



## 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. *En savoir plus sur : [restauco.fr](http://restauco.fr)*

