

LE GARGANTUA BY RESTAU'CO : UNE ÉDITION 2022 MAINTENUE MAIS AVEC UN FONCTIONNEMENT ADAPTÉ EN RAISON DU CONTEXTE PARTICULIER LIÉ AU COVID

INFORMATION PRESSE | 10 JANVIER 2022

Rien, ni même la crise sanitaire ne pourra annuler le rendez-vous annuel, devenu désormais incontournable, du concours Gargantua qui fêtera bien cette année sa 18^{ème} édition. Toutefois, afin de tenir compte du contexte sanitaire actuel, ses modalités ont été modifiées. Après l'annonce en décembre dernier de l'annulation des finales régionales, l'ensemble des parties prenantes du réseau Restau'Co a cherché la solution alternative la plus adaptée pour permettre aux candidats et aux partenaires de participer cette année encore à ce concours qui décerne un prix au meilleur cuisinier de collectivité en gestion directe France.

DEUX DEMI-JOURNÉES DE CONCOURS AU SEIN DU SALON EQUIP'HOTEL DÉDIÉES À LA RESTAURATION COLLECTIVE

EQUIPHOTEL PARIS
HOTEL & RESTAURANT BUSINESS PLACE

Après l'annonce en décembre dernier de l'annulation des finales régionales ayant traditionnellement lieu tout au long de l'année dans plusieurs villes de France, il a été décidé que **les matinées du lundi 7 et du jeudi 10 novembre prochain au sein du salon Equip'Hotel** seront consacrées à la sélection des candidats. Ainsi, ce sont 8 équipes par matinée qui pourront venir 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.

DES CANDIDATS POSSIBLES DE TOUTE LA FRANCE

Cette année, les candidatures seront possibles de toutes les régions de France. Il suffit de s'inscrire directement sur **le site de Gargantua : www.le-gargantua.fr**, et ce, dès le 16 avril 2022. La fin des inscriptions a été fixée au 15 juin prochain. Le nouveau règlement tel qu'il avait été imaginé pour cette 18^{ème} édition, avec un travail en équipes notamment, reste quant à lui inchangé.

« *Nous tenons à remercier nos partenaires fidèles et les organisateurs du salon Equip'Hotel pour leur soutien sans faille. Cette année encore, le concours Gargantua permettra de valoriser le talent et le savoir-faire d'hommes et de femmes qui oeuvrent chaque jour au bien-être de millions de personnes en France* » déclare Céline Emelin, Responsable Communication Restau'Co.

NOS PARTENAIRES

BRAGARD

INAPORC
LES PROFESSIONNELS DE LA PÂTISSERIE PATISSIÈRE FRANÇAISE

Interbev
INTERPROFESSION
BÉTAIL & VIANDE



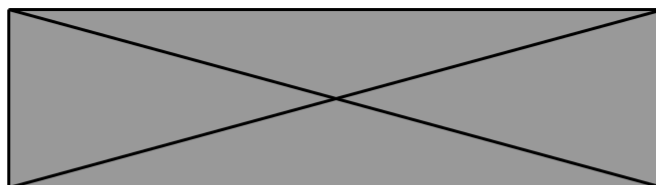
groupe **pomona**



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.



LE GARGANTUA BY RESTAU'CO : UNE ÉDITION 2022 MAINTENUE MAIS AVEC UN FONCTIONNEMENT ADAPTÉ EN RAISON DU CONTEXTE PARTICULIER LIÉ AU COVID

INFORMATION PRESSE | 10 JANVIER 2022

Rien, ni même la crise sanitaire ne pourra annuler le RDV annuel, devenu désormais incontournable, du concours Gargantua qui fêtera bien cette année sa 18^{ème} édition. Toutefois, afin de tenir compte du contexte sanitaire actuel, ses modalités ont été modifiées. Après l'annonce en décembre dernier de l'annulation des finales régionales, l'ensemble des parties prenantes du réseau Restau'Co a cherché la solution alternative la plus adaptée pour permettre aux candidats et aux partenaires de participer cette année encore à ce concours qui décerne un prix au meilleur cuisinier de collectivité en gestion directe France.

PAS DE SÉLECTIONS EN RÉGIONS EN JANVIER ET FÉVRIER PROCHAINS...

Contrairement à ce qui avait été annoncé un peu plus tôt dans le mois, **il n'y aura pas de finales régionales organisées le 25 janvier prochain à Marseille, le 2 février à Toulouse et le 27 février à Strasbourg** en raison du développement exponentiel du nombre de cas de COVID en France. En effet, il n'était pas envisageable pour les organisateurs du concours Gargantua de se passer d'une partie de leur réseau et le personnel du milieu hospitalier, déjà sous-pression, est vivement incité à ne pas participer à des manifestations ou à des événements grand public en ce début d'année 2022. Il n'était pas question que cette 18^{ème} édition ait lieu sans l'ensemble des professionnels de la restauration collective de ce secteur.

« L'un des objectifs principales de notre réseau est de représenter l'ensemble des secteurs de la restauration collective, il nous était impossible de poursuivre le concours à l'identique en laissant tout un pan sur le côté » déclare Céline Emelin, Responsable Communication Restau'Co.

...MAIS UNE GRANDE FINALE RÉGIONALE UN PEU PLUS TARD DANS L'ANNÉE

Les organisateurs réfléchissent d'ores et déjà à une alternative qui permettra au concours d'avoir lieu sans perdre son essence et sa vocation première : **mettre en lumière les savoir-faire des cuisiniers et cuisinières de la restauration collective. L'alternative choisie a été de réaliser une grande finale régionale réunissant des candidats toutes régions confondues en un seul lieu.** Les produits des partenaires déjà identifiés et sélectionnés seront bien entendu conservés comme prévu pour les finales. **A noter que les candidatures sont ainsi ouvertes à toutes les régions, y compris celles qui n'avaient pas de salon dédié.**

Les modalités précises et le nouveau calendrier seront communiqués ultérieurement mais d'ores et déjà, **les inscriptions seront possibles jusqu'en mai prochain directement sur le site de Gargantua : www.le-Gargantua.fr.** L'ensemble des référents Gargantua et les coordinateurs pourront ainsi sélectionner les candidats qui participeront au concours. De plus amples informations seront données très prochainement afin que chaque candidat puisse anticiper et préparer sa candidature et faire de l'année 2022 une belle édition du concours Gargantua en dépit des restrictions et de la situation actuelle.

« En effet, plus que jamais la crise sanitaire a mis en exergue le rôle essentiel de notre profession dans le maintien d'une alimentation saine, équilibrée et juste pour tous. Les hommes et les femmes de la restauration collective ont besoin d'être valorisés et reconnus à la hauteur de leur rôle clef dans notre société et le concours Gargantua est l'un des moyens de le faire. » poursuit Céline Emelin, Responsable Communication Restau'Co.

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.