

Communiqué de presse - Janvier 2023

LE GARGANTUA PAR RESTAU'CO :

LA FINALE NATIONALE DE LA 18^E ÉDITION DU GRAND CONCOURS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE SE JOUERA AU CŒUR DU SALON SIRHA !

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. Sa vocation ? Promouvoir auprès du grand public et des futurs professionnels, les pratiques d'excellence de la restauration collective française en donnant l'occasion à ses cuisiniers et ses cuisinières, quel que soit leur environnement de travail – enseignement, santé et médico-social, entreprises ou encore administrations – de démontrer leurs talents en la matière. Après une 1^{re} sélection des candidats par les référents Gargantua du réseau Restau'Co sur la base d'une recette réalisée sur leur lieu de travail, puis des finales régionales organisées en novembre durant le salon EquipHotel, l'ultime étape se prépare et couronnera les grands gagnants au 2^e jour d'ouverture du Sirha.

Cette année, des critères de travail en équipe, d'anti-gaspillage et d'assiette responsable viennent compléter l'évaluation du concours qui ne cesse de se perfectionner au fil des éditions.

6 ÉQUIPES EN LICE

Elles étaient 16 équipes à concourir lors des finales régionales des 7 et 10 novembre derniers ! A l'issue des épreuves, 6 d'entre elles se sont démarquées pour disputer la finale nationale :

- *Région Grand Est* : François Dalbéran et Kilitina Muliakaaka - Cercle Militaire de Broglie
- *Région Occitanie* : Stéphane Baumard et Nawab Mohamed - Cuisine d'Albi
- *Région Hauts de France* : Pascal Boulay et Erwan Labalette - Lycée Joseph Fontaine
- *Région île de France* : Camille Doyen et Marco Baeza - GIE GAM Restaurant
- *Région Hauts de France* : David Rose et Thibaut Tanfin - Lycée Jules Verne
- *Région Bourgogne Franche Comté* : Mélanie Neubeck et Mireille Lerègle - Collège Olympes de Gouge de Saint Hippolyte

DES RÈGLES INCHANGÉES

Comme lors de la précédente étape, les candidats devront proposer des recettes réalisables pour un repas de collectivité (soit pour 100 personnes), utiliser des produits de saison et respecter un coût matière unitaire maximum de 2,50 euros HT pour le plat et 1 euro HT pour le dessert.

Pour le plat, ils seront invités à sublimer un cœur de rumsteck régions fourni par le partenaire de l'évènement Sysco. Et pour le dessert, ils exprimeront leur créativité et illustreront leur maîtrise technique avec une réalisation intégrant les œufs du partenaire Ovoteam et les fruits de son confrère Interfel.

Toutes les équipes s'affronteront en direct et face au public sur la scène de l'espace « Concours » de la zone « Métiers de bouche » du salon.



UN JURY D'EXPERTS ET DE PROFESSIONNELS DU SECTEUR

Les prestations des 6 équipes seront évaluées par 2 jurys : un jury technique (40% de la note) et un jury dégustation (60% de la note).

LE JURY TECHNIQUE SERA COMPOSÉ DE :

- **Jérémie Pelet** - Représentant de la Fondation OVE Diététicien Nutritionniste
- **Eric Delattre** - Responsable d'exploitation au RIL de Lyon
- **Alain Douzet** - Consultant QHSE

9 AUTRES JURÉS REPRÉSENTERONT, EUX, LE JURY DÉGUSTATION :

- **Marc Pages** - Directeur Général d'INTERBEV
- **Pascal France** - Directeur France Sysco
- **Jean-Luc Botti** - MOF Primeur
- **Isabelle Lagnier** - Ingénieure restauration au CH de Vinatier
- **Pascal Casiez** - Chargé de mission DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes
- **Rodriguez Frédéric** - Chef de Cuisine CROUS de Lyon
- **Thierry Petitpez** - Lauréat Gargantua 2021
- **Morgane Guillas** - Conseillère Municipale Déléguée Agriculture urbaine et paysanne, alimentation et approvisionnement locale

En tant qu'experts et professionnels du secteur, tous auront à cœur de valoriser les prouesses des cuisiniers et de sélectionner les meilleurs ambassadeurs du savoir-faire de la cuisine collective française.

A l'issue de leur délibération, une remise de prix honorera les heureux gagnants. L'occasion de clôturer cette demi-journée d'épreuves en beauté et de mettre en lumière cette profession qui ne cesse d'évoluer en s'adaptant au contexte économique et social, aux demandes des convives et aux nouvelles réglementations sans compromettre son engagement à proposer une alimentation variée et équilibrée pour tous.

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

