



COMMUNIQUÉ DE PRESSE | SEPTEMBRE 2024

## 19<sup>E</sup> ÉDITION DU GRAND CONCOURS GARGANTUA

**LES PROFESSIONNELS DE LA MOITIÉ NORD DU PAYS N'ONT PLUS QUE QUELQUES JOURS POUR S'INSCRIRE S'ILS SOUHAITENT PARTICIPER À LA FINALE RÉGIONALE PRÉVUE LORS DU SALON EQUIP'HÔTEL !**

Alors que la finale régionale dédiée à la moitié Sud a désigné ses 3 duos gagnants en janvier dernier lors du salon Food in Sud, la seconde finale régionale rassemblant les talents de la restauration collective en gestion directe d'Ile de France, des Hauts-de-France, du Grand Est, des Pays de la Loire, du Centre-Val de Loire, de Bretagne, de Bourgogne, de Franche-Comté et de Normandie s'apprête à sélectionner ses participants. Les cuisiniers souhaitant faire briller leur profession ont jusqu'à vendredi – **le 13 septembre** – pour déposer leur candidature en ligne

### Des temps maîtrisés

**13 septembre 2024**

**Clôture des inscriptions pour la finale régionale de la zone « Nord »**

**Début octobre**

**Sélection et annonce par le pré-jury du réseau RESTAU'CO des équipes participantes**

**6 novembre, de 9h à 14h**

**Tenue de cette finale durant le salon Equip'Hôtel de Paris et annonce des 3 duos gagnants en lice pour la grande finale nationale**

**24 janvier 2025**

**Finale nationale lors du salon Sirha à Lyon**

### Quelques ingrédients nécessaires

Les postulants doivent être adhérents au réseau Restau'Co, former une équipe comprenant un cuisinier et un agent (Agent Polyvalent de Restauration ou équivalent) ou une personne en formation (CAP, Bac pro cuisine ou CS restauration) et présenter une démarche ou un projet vertueux mis en place au sein de leur établissement de travail.

Pour s'inscrire, il leur suffit d'adresser une demande de participation par mail à l'adresse suivante : [communication@restauco.fr](mailto:communication@restauco.fr) puis de renvoyer, avant le 13 septembre, le dossier qui leur sera transmis.

## Des critères de réussite précis

Les candidats sélectionnés révéleront leur savoir-faire le 6 novembre prochain dans les allées du salon Equip'Hôtel. Sur place, ils disposeront de 3h pour réaliser un repas de collectivités alléchant comprenant des produits de saison et respectant un coût matière unitaire maximum de 2,50 € HT pour le plat et d'1 € HT pour le dessert.

Un double jury – technique (60% de la note) et dégustation (40% de la note) – évaluera alors leurs prestations sur la base de plusieurs critères dont font désormais partie le travail en équipe, l'anti-gaspillage ou encore le caractère responsable des assiettes et donnera le précieux sésame pour la finale nationale à 3 binômes qui rejoindront les lauréats de la zone Sud.

---

## À propos du concours GARGANTUA

Imaginé en 1989 pour promouvoir, auprès du grand public et des futurs professionnels, les pratiques d'excellence de la restauration collective française, le concours Gargantua récompense les meilleurs cuisiniers de collectivités en gestion directe quel que soit leur environnement de travail (scolaire, santé et médico-social, entreprises ou encore administrations). Proche du secteur qu'elle met en lumière, la compétition offre un cadre idéal pour le valoriser et ne cesse de faire évoluer ses contours au fil des éditions en tenant compte des nouveaux défis qui s'imposent à lui. Elle tient ainsi compte des mutations des demandes des convives, de la réglementation et du contexte économique et social.

---

## À 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 : [www.restauco.fr](http://www.restauco.fr)

### PARTENAIRE PRIVILÈGE



### LES PARTENAIRES RESTAU'CO

