



COMMUNIQUÉ DE PRESSE / FÉVRIER 2026

« Bien manger se partage »

**La restauration collective sort de ses cuisines :
au cœur du Salon International de
l'Agriculture, RESTAU'CO donne rendez-vous
au grand public pour une halte gourmande,
ludique et pleine de découvertes !**

PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES - HALL 2.2 | DIMANCHE 22 FÉVRIER 2026 - DE 9H30 À 16H30

À l'occasion de ses 60 ans, RESTAU'CO investit le Hall 2.2 du Salon International de l'Agriculture le dimanche 22 février prochain. Une première pour le réseau ! Objectif ? Offrir l'opportunité aux professionnels de la restauration collective, et à leurs convives, de se rencontrer dans un cadre pensé comme une parenthèse conviviale. Une manière, hors rythme effréné du quotidien, de renforcer les liens entre cuisine et convive, et de faire rayonner, face aux critiques, les talents, les pratiques vertueuses et les belles avancées de la restauration collective, qui ne manquent pas.

« La restauration collective nourrit chaque jour 10 millions de Français, à toutes les étapes de leur vie : à l'école, au travail, à l'hôpital, en EHPAD... À travers cette journée au Salon International de l'Agriculture, RESTAU'CO souhaite ouvrir grand les portes de son univers et donner à voir la réalité d'un secteur en mouvement, porté par des professionnels passionnés, engagés et soucieux de bien nourrir leurs convives », souligne Céline Emelin, Directrice Communication et Événementiel du réseau RESTAU'CO.



DÉCOUVRIR ET DÉGUSTER LE TRAVAIL DE CHEFS

Pour incarner ce message, le réseau a choisi de mettre à l'honneur d'anciens lauréats du Concours Gargantua. Des chefs reconnus par leurs pairs, évoluant en restauration scolaire, hospitalière, des EHPAD et des lieux de travail, qui, accompagnés de leurs commis, s'adonneront sur place à divers défis et démonstrations culinaires... ponctués évidemment de dégustations !

Ils montreront comment, à l'image de leur quotidien en cuisine, et avec des recettes reproductibles à la maison, ils parviennent à concilier plaisir gustatif, équilibre nutritionnel, assiettes responsables et maîtrise des coûts, au service de convives aux besoins bien spécifiques.

Parce que bien manger est aussi une affaire de transmission, RESTAU'CO a imaginé une programmation interactive, ouverte aux petits comme aux grands.

SERONT PRÉSENTS

Pierre Parquic

Responsable Restauration collective
et traditionnelle - Association L'Automne,
Pays de la Loire

Gargantua 2013

*Accompagné de son commis, **Robard Xande***



David Rose (1)

Chef de cuisine - Lycée Jules Verne,
Hauts-de-France

Gargantua 2023



Damien Brousse (2)

Responsable de secteur - Centre hospitalier
Henri Mondor, Auvergne-Rhône-Alpes

Gargantua 2025

*Accompagné de son commis, **Julie Calvet***



Jean-Robert Tournaine (3)

Chef de cuisine - Cercle de Broglie du GSBDD
Strasbourg-Haguenau-Colmar, Alsace

Gargantua 2025

*Accompagné de ses commis,
Marquis Membere et le Caporal-chef Raphael*

LE GARGANTUA



APPRENDRE, COMPRENDRE ET S'AMUSER AUTOUR DE L'ALIMENTATION

En parallèle des prouesses des chefs, des ateliers ludiques et pédagogiques seront ainsi animés par l'Association de l'Alimentation Durable avec La Cantine des Champions, une diététicienne du réseau RESTAU'CO et des étudiants de l'Institut Agro Dijon.

Jeux, quiz et mises en situation de 15 à 20 minutes, proposés en rotation tout au long de la journée, inviteront les visiteurs à explorer les familles d'aliments, à composer un menu de restauration collective ou encore à s'initier à l'art des légumineuses. Ils seront amenés à lancer, viser, répondre, créer, toucher, sentir, goûter... De quoi susciter l'échange, la curiosité et la prise de conscience, dans une ambiance joyeuse et décomplexée.



UNE PAUSE FACILE À INTÉGRER AU PARCOURS DE VISITE

Idéalement situé à proximité du Hall 1 - l'espace dédié aux animaux, le cœur battant du salon - et dans une zone rythmée par des spectacles de musique folklorique et des projections cinématographiques, l'espace RESTAU'CO constitue une halte parfaite pour se poser quelques instants, se régaler et prolonger le plaisir de la visite.

À PROPOS DE RESTAU'CO :

Depuis 60 ans, RESTAU'CO valorise les métiers de la restauration collective et accompagne les professionnels sur toutes les problématiques de leur quotidien : équilibre nutritionnel, restauration responsable, approvisionnement, lutte contre le gaspillage, formation... Partenaire privilégié des pouvoirs publics pour la mise en œuvre des politiques alimentaires, le réseau représente les acteurs de la restauration collective en gestion directe, soit près de 60 % du secteur.

En savoir plus : www.restauco.fr

EN PARTENARIAT AVEC : 







