

19^E ÉDITION DU GARGANTUA PAR RESTAU'CO :
LE CONCOURS EMBLÉMATIQUE DE CUISINE COLLECTIVE VIENT DE SÉLECTIONNER
LES 3 MEILLEURES ÉQUIPES DE LA ZONE SUD LORS DE LA 1^{RE} FINALE RÉGIONALE
ORGANISÉE DURANT LE SALON FOOD IN SUD DE MARSEILLE

Ils étaient 5 duos à avoir décroché, sur dossier, leur place pour la finale régionale zone Sud du concours Gargantua. Le rendez-vous était donné hier matin dans les allées du salon Food In Sud à Marseille.

Au programme : un menu de cuisine collective comprenant 1 plat et 1 dessert à réaliser, sur place et en public, sur la base d'ingrédients imposés et d'un budget plafond par assiette. Après plus de 3h d'épreuves durant lesquelles les candidats ont pu démontrer que la cuisine collective pouvait, au même titre que les autres typologies de cuisine, rimer avec engagement, savoir-faire et créativité, le jury a rendu son verdict ! Qui sont les 3 équipes sélectionnées pour faire briller la profession lors de la grande finale nationale qui aura lieu durant le Sirha en janvier prochain ?

Évaluées par 10 experts et acteurs de la filière répartis en 2 jurys - un jury technique (60% de la note) et un jury dégustation (40% de la note) - les équipes de la zone Sud (Aquitaine, Occitanie, Auvergne-Rhône-Alpes, région PACA et Corse) devaient, comme l'année dernière, respecter un coût matière unitaire maximum de 2,50 € HT pour le plat et de 1€ HT pour le dessert.

La pièce maîtresse pour cette édition ? Un rôti d'échine de porc de montagne issu d'une exploitation du Cantal.



Sur la 1^{re} marche du podium :

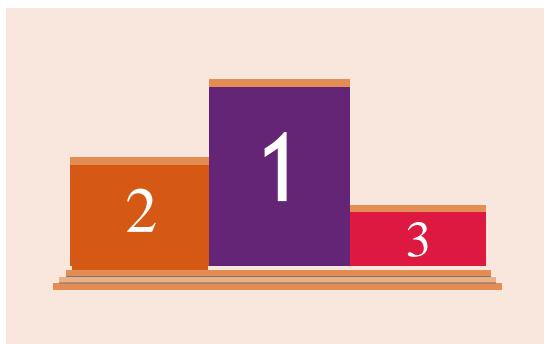
David Larose et Anaïs Favier de l'**E.A.M Les Fontaines d'Ô à Montpellier** (Occitanie)

Sur la 2^{de} marche du podium :

Gregory Sampino et Turkan Celik de l'**EHPAD Le Clos Rousset à Saint-Marcel-lès-Valence** (Auvergne-Rhône-Alpes)

Sur la 3^e marche du podium :

Damien Brousse et Julie Calvet du **Centre hospitalier Henri Mondor à Aurillac** (Auvergne-Rhône-Alpes)



La zone Nord s'apprête à allumer les fours !

Dès le mois d'avril les cuisiniers professionnels de restauration collective de la zone Nord pourront à leur tour postuler pour prendre part à la 2^{nde} finale régionale du concours Gargantua. De la même façon que pour les candidats de la zone Sud, après une sélection sur dossier, les duos retenus s'affronteront en cuisine au détour d'un plat et d'un dessert. Cette fois-ci, ils auront pour cadre le salon Equip'Hotel de Paris qui se tiendra en novembre.

À propos du concours GARGANTUA

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 – scolaire, santé et médico-social, entreprises ou encore administrations – de démontrer leurs talents en la matière : voilà la vocation du concours Gargantua depuis sa création en 1989 ! Devenue une référence dans le secteur, cette compétition ne cesse de se perfectionner au fil des éditions en suivant de près les évolutions d'une profession qui doit sans cesse s'adapter au contexte économique et social, aux demandes des convives et aux nouvelles réglementations.

Pour en savoir plus : www.restauco.fr/concours/a-propos-du-concours-gargantua

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

PARTENAIRE PRIVILÈGE



LES PARTENAIRES RESTAU'CO

