



LES 1^{RES} INSCRIPTIONS POUR LA 19^E ÉDITION DU GRAND CONCOURS GARGANTUA SONT OUVERTES !

COMMUNIQUE DE PRESSE | SEPTEMBRE 2023

Parrainé cette année encore par Guillaume Gomez, Meilleur Ouvrier de France 2004 et ancien chef de l'Elysée, l'incontournable concours dédié aux cuisiniers de collectivités en gestion directe se prépare ! En vue de la grande finale nationale qui se déroulera lors du salon Sirha en janvier 2025, 2 finales régionales sont en effet d'ores et déjà planifiées au cours des mois à venir. Alors que les candidats situés dans la moitié Nord de la France s'affronteront en cuisine fin 2024 durant le salon Equip'Hotel, les professionnels de la zone Sud, comprenant l'Aquitaine, l'Occitanie, l'Auvergne-Rhône-Alpes, la région PACA et la Corse, sont invités à s'inscrire dès maintenant pour prétendre à l'épreuve prévue pour eux le 30 janvier à Marseille, dans les allées du salon Food In Sud.

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.

3, 2, 1 : CANDIDATEZ !

Les cuisiniers souhaitant déposer leur candidature pour la 1^{re} finale régionale dédiée à la zone Sud sont invités à envoyer un mail à l'adresse suivante : communication@restauco.fr. Un dossier à compléter avant le 1er décembre leur sera transmis en retour.

Parmi les conditions requises pour participer au concours :

- Être déjà adhérent du réseau Restau'Co ou adhérer au réseau sur la période 2024/2025 ;
- Former une équipe comprenant 1 cuisinier et 1 agent (Agent Polyvalent de Restauration ou équivalent) ou 1 personne en formation (CAP, Bac pro cuisine ou CS restauration) ;
- Présenter une démarche ou un projet vertueux mis en place au sein de son établissement de travail. Il peut s'agir, par exemple, d'une initiative autour de la valorisation du goût, du locavorisme, des circuits-courts, des alternatives flexitariennes, du recyclage des biodéchets, de la lutte contre le gaspillage, etc.

Après étude des dossiers, le jury, composé d'experts et de professionnels du secteur, sélectionnera 6 équipes pour venir défendre les couleurs de la profession, durant 3h de compétition, en direct et en public, le 30 janvier prochain au cœur du salon Food In Sud.

Au menu

Comme lors de la précédente édition de Gargantua, les candidats devront, à partir d'une liste d'ingrédients fournis pour l'épreuve, 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.

Leur prestation sera alors évaluée par 2 jurys - un jury technique (60% de la note) et un jury dégustation (40% de la note) - sur la base de plusieurs critères dont font désormais partie le travail en équipe, l'anti-gaspillage et l'orientation responsable des assiettes.

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 : <https://www.restauco.fr>

Bon à savoir : Le site Le-Gargantua.fr est en cours de refonte. Il reviendra sous une nouvelle formule dès le début d'année prochaine !



LES DATES CLÉS DE LA 19^E ÉDITION DU CONCOURS GARGANTUA

Finale régionale zone Sud

- 1^{er} décembre 2023 : date limite d'envoi des candidatures
- Du 1^{er} au 20 décembre 2023 : sélection sur dossier des 6 équipes en lice pour la finale régionale
- Début janvier 2024 : annonce aux participants de la composition du panier pour l'épreuve
- 30 janvier 2024 : finale régionale lors du salon Food In Sud

Finale régionale zone Nord

- Avril 2024 : ouverture des inscriptions
- Novembre 2024 : finale régionale lors du salon Equip'Hotel

Finale nationale

- Janvier 2025 : finale nationale lors du salon Sirha