



COMMUNIQUÉ DE PRESSE | DÉCEMBRE 2023

**LA 1^{RE} FINALE RÉGIONALE DE LA 19^E ÉDITION DU GRAND CONCOURS
GARGANTUA APPROCHE À GRANDS PAS : RENDEZ-VOUS À MARSEILLE
LE 30 JANVIER PROCHAIN AU SALON FOOD IN SUD POUR ÉLIRE LES 3
MEILLEURES ÉQUIPES DE LA ZONE SUD !**

Parc Chanot - Espace « Place des Chefs » - de 8h à 13h30

En septembre dernier, l'incontournable concours dédié aux cuisiniers de collectivités en gestion directe lançait son appel à candidature à tous les professionnels évoluant en Aquitaine, en Occitanie, en Auvergne-Rhône-Alpes, en région PACA et en Corse pour participer à la finale régionale de la zone Sud. Sur les 31 dossiers reçus, 6 équipes ont été retenues pour mettre en lumière leur savoir-faire dans les allées du salon Food in Sud de Marseille. À l'issue d'une série d'épreuves, en direct et en public, 3 d'entre elles remporteront leur ticket pour représenter la zone Sud lors de la grande finale nationale qui se tiendra en janvier 2025 au salon Sirha.

6 ÉQUIPES EN LICE :

CANDIDATS	ÉTABLISSEMENT	RÉGION
Rémi Piroux et Thierry Subtil	Association La Roche à Yzeron	Auvergne-Rhône-Alpes
Christophe Demangel et un agent polyvalent de restauration	Lycée Professionnel La Floride à Marseille	Provence-Alpes-Côte d'Azur
David Larose et Anaïs Favier	E.A.M. « Les Fontaines d'Ô »	Occitanie
Damien Brousse et Julie Calvet	Centre hospitalier Henri Mondor à Aurillac	Auvergne-Rhône-Alpes
Grégory Sampino et Turkan Celik	Clos Rousset St Marcel - Restauration	Auvergne-Rhône-Alpes
Claire Vanneph et un agent polyvalent de restauration	UCPA	Occitanie

BON À SAVOIR

Tous les duos sont composés d'1 cuisinier et d'1 agent (Agent Polyvalent de Restauration ou équivalent) ou d'1 personne en formation (CAP, Bac pro cuisine ou CS restauration) travaillant dans un établissement adhérent au réseau RESTAU'CO et présentant une démarche ou un projet vertueux.

3h de compétition pour faire la différence

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.

- Coup de feu des épreuves : **8h**
- Durée allouée au plat : **1h45**
- Durée allouée au dessert : **45 min**
- Envoi des 1^{res} assiettes : **9h45 pour le plat, 10h35 pour le dessert**
- Délibération des jurys : **12h15**
- Remise des prix sur place : **entre 12h30 et 13h30**

L'ÉCHINE DE PORC DE MONTAGNE COMME PIÈCE MAÎTRESSE DU PLAT

En effet, c'est le rôti d'échine de porc de montagne issu d'une exploitation appartenant à Benoît Julhes et située à 600 m d'altitude dans le Cantal qui a été choisi pour être sublimé par les candidats. Bénéficiant de la certification environnementale niveau 2 (CE2) de la loi EGalim, l'éleveur, qui se consacre au porc de montagne, est soutenu par le groupe Altitude Union Coopérative et Agroalimentaire qui a pour vocation d'aider les jeunes agriculteurs à rester en zone rurale. Sur place, truies, porcelets et porcs sont élevés avec une alimentation majoritairement composée de céréales produites en zone de montagne.

UN JURY EXPERT

Pour évaluer les prestations, ce n'est pas 1 mais 2 jurys qui ont été formés ! Analysant avec soin des critères définis au préalable, et dont font désormais partie le travail en équipe, l'anti-gaspillage et l'orientation responsable des assiettes, ils accorderont des notes qui compteront pour 60% de la note finale pour le jury technique et 40% pour le jury dégustation.

Jury technique :

- Un diététicien membre de l'AFDN (Association Française des Diététiciens Nutritionnistes)
- Mr Biancheri, professeur de cuisine
- Mr Thoman, cuisinier de collectivité

Jury dégustation :

- Marie-Hélène Amsallem, 6^e Adjointe à la Maire des 6^e & 8^e arrondissements de Marseille, déléguée à la Santé Publique
- Stéphane Baumard, 3^e finaliste national du Concours Gargantua en 2023
- Laurent Garabedian, Directeur Adjoint Technique Restauration au Crous d'Aix-Marseille et ambassadeur de la démarche Mon Restau Responsable
- Alexandre Guilloton , Formateur du réseau Restau'Co et ingénieur et expert de la sécurité et l'hygiène alimentaire pour les métiers de bouches chez SCL Qualité
- Michel Dugois, membre du Conseil de Surveillance et de la Commission des Usagers des Hôpitaux Universitaires de Marseille
- Gaël Soler, Conseil culinaire Sysco France
- Un éleveur du réseau Sysco

Pour accompagner et guider les équipes et les jurys, seront également présents :

- Christophe Mari, Administrateur Régional Restau'Co PACA-Corse
- Angélique Coconi, référente Gargantua PACA-Corse
- Thierry Rouanet, référent Gargantua Occitanie

LES PROCHAINES DATES CLÉS

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

Vous souhaitez participer à l'évènement ? N'hésitez pas à demander votre accréditation en ligne :

<https://foodinsud.vimeet.events/fr/question/292>

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 sur : www.restauco.fr

PARTENAIRE PRIVILÉGE



PARTENAIRES MAJEURS

groupe pomona



GALLIANCE

INTERPROFESSIONS



INAPORC
LES PROFESSIONNELS DE LA FILIÈRE PORCINE FRANÇAISE