

COMMUNIQUÉ DE PRESSE | LE 24 JANVIER 2025

19^e édition du Concours Gargantua par RESTAU'CO : la meilleure équipe française de cuisine collective sacrée aujourd'hui au **SIRHA+ LYON** !



C'est dans l'effervescence du Sirha Lyon, temple de la gastronomie, que s'est tenue ce matin la grande finale nationale du Concours Gargantua, après une année marquée par des finales régionales intenses. Dès 8h, les 6 duos finalistes – 3 pour la « moitié Nord » et 3 pour la « moitié Sud » - se sont adonnés à un incroyable spectacle culinaire pour relever, une nouvelle fois, le défi signature du concours : imaginer un menu complet de cuisine collective – à savoir 1 plat et 1 dessert – sur la base d'une liste d'ingrédients imposés, de coûts matière maximum et de certains critères d'exécution.

Dans une ambiance vibrante, guidés par leur passion, leur savoir-faire et leur créativité, ils ont rendu un délicieux hommage à la profession au travers de réalisations salées et sucrées de haut-vol. Et c'est finalement l'équipe de Yohan Laly et Rakotonavalona Andriamilanto Veroniaina exerçant à l'ASPP Paris 1 (l'Association d'action Sociale en faveur des Personnels de la ville de Paris et du département de Paris) qui a décroché le titre tant convoité !

LE MENU GAGNANT

Pour cette grande finale, les équipes devaient mettre à l'honneur **une noix de veau d'origine Rhône-Alpes, généreusement fournie par VVF**, dans leur plat, et intégrer **des œufs issus du partenaire Ovoteam** dans leur dessert.

Le duo parisien Yohan Laly et Rakotonavalona Andriamilanto Veroniaina a brillé avec une proposition alliant tradition et modernité : **un roulé de veau façon saltimbocca, accompagné d'une délicate mousseline de panais, de carottes étuvées au thym et de champignons en persillade**. Pour le volet sucré, ils ont séduit le jury avec **une réinterprétation gourmande et élégante de la tarte bourdaloue : noisettes, ganache montée chocolat blanc-vanille et caramel beurre salé**.



Pour Yohan Laly, « *ce concours est une expérience inoubliable* ». Fier de son binôme et reconnaissant envers son établissement pour le soutien apporté durant toutes les étapes du Gargantua, il a exprimé sa joie d'avoir pu « *démontrer toutes les belles valeurs et l'excellence que porte la restauration collective* ».

LES MEMBRES DU JURY

LE JURY TECHNIQUE (60% DE LA NOTE) :

- Émilie Capelli, Responsable qualité au service de la restauration scolaire
- Ludovic Ligneau, Chef de production à la cuisine centrale de Villeurbanne
- Frédéric Rodriguez, Cuisinier au CROUS de Lyon



LE JURY DÉGUSTATION (40% DE LA NOTE) :

- David Rose, Lauréat de la dernière édition du concours
- Marie Stehly, Directrice d'établissements médico-sociaux FNAQPA
- Blandine Zorel, Directrice de la cuisine centrale de Caluire
- Alain Alexanian, Chef de cuisine
- Sandrine Doppler, Consultante à La Table des Chefs
- Isabelle Landreau, Éleveuse Galliance
- Angélique Delaire, Éleveuse Interbev
- Pascal France, Directeur Commercial RHD Sysco

À PROPOS DE GARGANTUA

Créé en 1989, le concours Gargantua célèbre le savoir-faire exceptionnel des cuisiniers de la restauration collective tant auprès du grand public que des professionnels de demain. Devenu une référence incontournable, il met chaque année en lumière des talents venus de toute la France, qu'ils exercent dans des établissements scolaires, médico-sociaux, d'entreprises ou d'administrations.

Loin d'être figé, Gargantua évolue sans cesse pour relever les défis d'un secteur en constante mutation. Chaque édition adapte ainsi ses critères d'évaluation et ses consignes d'exécution afin de refléter les évolutions des attentes des convives, des réglementations ou encore du contexte économique et social.

Une capacité unique à valoriser un métier tout en intégrant les réalités du terrain qui fait de Gargantua bien plus qu'un concours : une véritable boussole pour la restauration collective française.

*Pour en savoir-plus,
rendez-vous sur le site de Gargantua :*

www.le-Gargantua.fr



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

PARTENAIRES RESTAU'CO :



Contact Restau'Co