

COMMUNIQUÉ DE PRESSE | SEPTEMBRE 2024

## **J-40 jours avant la finale régionale « moitié Nord » de la 19<sup>e</sup> édition du grand concours Gargantua : les équipes sélectionnées, les membres du jury et la pièce maîtresse du menu fraîchement dévoilés**

Salon Equip'Hôtel – Paris Porte de Versailles

Le 6 novembre de 9h à 14h

Les cuisiniers de collectivités en gestion directe d'Ile de France, des Hauts-de-France, du Grand Est, des Pays de la Loire, du Centre-Val de Loire, de Bretagne, de Bourgogne, de Franche-Comté et de Normandie avaient jusqu'au 13 septembre dernier pour déposer leur candidature pour participer à la finale régionale « moitié Nord » du Concours Gargantua. Après examen des dossiers par un pré-jury composé de représentants du réseau organisateur RESTAU'CO, 6 duos viennent d'être retenus pour faire briller la profession, d'ici quelques semaines, au cœur du salon Equip'Hôtel. Le jury définitif a également été validé tout comme l'ingrédient phare du plat qui sera à réaliser.

| Candidats   | Établissements  | Régions         |
|---|---|-----------------|
| Tourraine Jean-Robert et Marquis Membere              | Le Cercle Broglie du Groupement de soutien de la base de défense (GSBdD) de Strasbourg-Haguenau | GRAND EST       |
| Briend Arnaud et Inkuan Nid                           | GIP Silgom de Saint-Avé   | BRETAGNE        |
| Laly Yohan et Rakotonavalona Andriamilanto Veroniaina | ASPP de Paris 1   | ILE-DE-FRANCE   |
| Levoyer Julien et Gyatso Sherap                       | BNP de Paris 19   | ILE-DE-FRANCE   |
| Belkaaloul Karim et Ruisseau Franck                   | CCAS de Montreuil   | ILE-DE-FRANCE   |
| Lamiaux Donovan et Leurs Michael                      | CRS de Béthune  | HAUTS-DE-FRANCE |

Leur point commun ? Toutes sont composées 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) appartenant à un établissement adhérent au réseau RESTAU'CO et présentant une démarche ou un projet vertueux.

## DANS L'ASSIETTE

Lors de l'épreuve, les candidats devront, à partir d'une liste d'ingrédients fournis, 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.

Pour cette édition, ils auront l'honneur de sublimer un filet de dinde d'origine française, issu de la filière dinde de La Nouvelle Agriculture, une marque initiée par des agriculteurs de l'Ouest en faveur d'une agriculture innovante et respectueuse du vivant qui élabore des produits naturels et de qualité, accessibles à tous.



## À L'ÉVALUATION

Pour les départager, 2 jurys ont été formés : un jury technique et un jury dégustation. Ensemble et selon des critères établis tenant compte notamment du travail en équipe, de l'anti-gaspillage ou encore de l'orientation responsable des assiettes, ils détermineront les 3 duos lauréats qui rejoindront le tiercé gagnant de la finale régionale « moitié Sud » pour une ultime épreuve : la finale nationale prévue le 24 janvier prochain lors du Sirha.

### **Jury technique (60% de la note finale) :**

- **Jean-Luc Landais**, Technicien conseil en restauration et nutrition - Pôle Lycée, Direction Réussite Des Elèves, Service Hébergement, restauration et aides sociales
- **Carlos Fonte**, Chef de cuisine du restaurant administratif As Descartes
- **Magali Tempo**, Directrice qualité nutrition santé
- **Jean-Pierre Martin**, Chef de cuisine au Lycée Jacques Monod à Clamart

### **Jury dégustation (40% de la note finale) :**

- **José Percher**, Eleveur du partenaire Galliance
- **Nicolas Breneliere**, Président d'Euro-Toques Jeunes
- **Pascal France**, Directeur du développement Restauration Collective Sysco
- **Camille Doyen**, Chef adjointe de GAM Restaurant
- **Emmanuel Hervé**, Président du Grand Repas
- **Sarah Pecas**, Directrice de la mobilisation des acteurs du territoire à la FNH

## Vous souhaitez participer à l'évènement ?

N'hésitez pas à demander votre accréditation en indiquant par mail votre nom, votre média et votre fonction à l'adresse :

[accreditationeh@14septembre.com](mailto:accreditationeh@14septembre.com)



### À PROPOS DU CONCOURS GARGANTUA :

Imaginé en 1989 pour promouvoir, auprès du grand public et des futurs professionnels, les pratiques d'excellence de la restauration collective française, le concours Gargantua récompense les meilleurs cuisiniers de collectivités en gestion directe quel que soit leur environnement de travail (scolaire, santé et médico-social, entreprises ou encore administrations). Proche du secteur qu'elle met en lumière, la compétition offre un cadre idéal pour le valoriser et ne cesse de faire évoluer ses contours au fil des éditions en tenant compte des nouveaux défis qui s'imposent à lui. Elle tient ainsi compte des mutations des demandes des convives, de la réglementation et du contexte économique et social.

### 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 :

**INAP**  **RC**

**interbev**  
INTERPROFESSION  
BÉTAIL & VIANDE

 **Interfel**  
Interprofession des fruits et légumes frais

### Contact Restau'Co

Céline Emelin | Responsable Communication  
06 20 79 16 90 | [c.emelin@restauco.fr](mailto:c.emelin@restauco.fr)

### Contact presse

Agence Sophie Benoit Communication | Yglinga Benoit-Joubert  
06 63 70 61 69 | [yglinga@sbc-groupe.com](mailto:yglinga@sbc-groupe.com)