GARGANTUA
Concours du meilleur cuisinier de collectivité en gestion directe de France
Mars 2026 à Mars 2027

RÉGLEMENT

Article 1

Créé en 1989 par le réseau Restau'Co, c'est l'événement incontournable du secteur de la restauration collective en gestion directe. Concours de cuisine**, « LE GARGANTUA » désigne la meilleure équipe** cuisinier de collectivité en gestion directe de France. Ce concours a lieu tous les deux ans et se déroule en trois étapes :

1. Sélection sur dossier par notre jury pour 3 équipes.

2. Sélection sur concours pour 3 équipes

- Etablissements gourmands FNAQPA
- Tous à table concours restauration scolaire en Bourgogne France Comté
- Cuisiner la Normandie

Les 3 équipes lauréates sont dans l'obligation d'être adhérente ou de souscrire pour être adhérent Restau'Co

3. Finale à Lyon au SIRHA, Salon International de Restauration Hôtellerie Alimentation, au parc EUREXPO de Chassieu dans le Rhône qui décerne le titre de meilleur cuisinier de collectivité.

Article 2

LE GARGANTUA a pour but de valoriser la restauration sociale et le professionnalisme des cuisiniers de collectivités en gestion directe. LE GARGANTUA est la vitrine du métier.

Article 3

Le concours est ouvert à tous les cuisiniers de collectivités en gestion directe, ayant au moins 4 ans de pratique en collectivité, accompagnés d'un agent de votre établissement ou autre établissement de votre choix (APR ou équivalent) ou une personne en formation CAP, Bac pro ou BEP cuisine ou CS restauration collective.
L'équipe ne peut participer que deux fois à la finale nationale au Sirha ; l'équipe lauréate ne peut pas se représenter. Il sera exclu du concours les candidatures qui ne respectent pas la composition des équipes mentionnée précédemment. Il est important que la fiche inclue précisément les postes occupés par les deux candidats à la date du dossier d'envoi. Deux cuisiniers ne peuvent pas participer simultanément dans la même équipe.
Les membres du Conseil d'administration de RESTAU'CO et les responsables GARGANTUA ne peuvent pas participer au concours

Article 4

Les équipes candidates doivent faire état de leur participation à la sélection en envoyant le dossier de participation avant la date limite, **accompagné de leur adhésion au réseau RESTAU'CO**. Il est essentiel que les deux candidats soient membres du réseau RESTAU'CO avant de soumettre leur dossier de candidature. Il convient de souligner que l'adhésion n'assure en aucun cas la sélection de l'équipe pour participer à la finale.

Article 5

Toutes les équipes doivent impérativement être disponibles le 23 janvier 2027.
Les trois équipes lauréates des concours annexes qui ne seraient pas disponibles à cette date sont priées de nous en informer dans les meilleurs délais. Dans ce cas, l'équipe arrivée en deuxième position prendra leur place.
Par ailleurs, conformément à l'article 3 du règlement, chaque équipe, y compris lorsqu'elle est lauréate d'un concours annexe, doit obligatoirement être composée d'un cuisinier et d'un agent. Deux cuisiniers ne peuvent donc pas concourir ensemble au sein d'une même équipe.
Les équipes lauréates n'ont pas à réaliser la recette dans le cadre de la sélection. Elles doivent toutefois respecter l'ensemble des conditions du règlement qui s'appliquent à leur situation et compléter les deux fiches candidats présentes dans le dossier.

Article 6

Les candidats devront présenter un dossier de candidature comprenant :

- Une recette réalisée dans leur établissement **favorisant soit le bien être des convives, soit la lutte contre le gaspillage, soit l'engagement social et territorial, soit l'assiette responsable**

Par exemple : une recette permettant de valoriser les légumes « moches », pour l'engagement social et territorial, une recette intégrant des produits locaux et leur mise en avant auprès des convives, pour l'assiette responsable, une recette mettant en avant les modes de production de qualité.

- Envoyer **photos et fiche technique de la réalisation de la recette en service dans votre établissement dans le respect du coût matière** en restauration collective.
- Vous pouvez valoriser une recette précédemment réalisée dans votre établissement.
- La fiche d'inscription selon le modèle joint. Cette fiche ne fait pas partie de la notation mais sera donné à la commission lors des sélections des candidats

Article 7

La recette pourra :

- Être quantifiée et reproductible pour 100 personnes
- Être réalisée pour 8 le jour du concours
- Respecter le coût matière unitaire maximum de 2,5 euros pour le plat et de 1 € pour le dessert (les prix indiqués pour le calcul de prix de revient seront exprimés en HT)
- Utiliser des produits de saison

Article 8

Les dossiers, rendus anonymes par nos services, seront évalués par un jury de professionnels de la restauration collective.
Les dossiers seront notés selon les critères suivants :

- Fiche technique : rédaction, normes d'hygiène, équilibre alimentaire
- Photo du plat ou du self : dressage, harmonie (code restauration collective)
- Recette : mise en valeur du produit, originalité
- Illustration de la démarche : photos, articles de presse…

L'organisation informera les candidats des résultats de la sélection et convoquera les équipes sélectionnées pour la finale au SIRHA.

I. FINALE SIRHA

Le 23 janvier 2027

Article 9

Ont le droit de participer en finale, les équipes sélectionnées sur dossier et équipes lauréates. En cas de désistement d'une des équipes sélectionnées, la place sera proposée au candidat classé suivant. Les candidats doivent répondre à l'article 3 qui précise les conditions d'accès au concours.

Le 15 novembre 2026, les candidats recevront les éléments suivants :

- la protéine imposée pour le plat, qui devra être présenté le jour du concours dans un plat à partager, de type bac gastronorme
- la liste des ingrédients obligatoires à intégrer à la recette
- la liste du matériel mis à disposition par le SIRHA
- la mercuriale à compléter (et si 3 ingrédients maximum apportés par vos soins).

Les candidats devront transmettre à l'adresse communication@restauco.fr, au plus tard le 4 janvier 2027 :

- la mercuriale complétée
- la liste du matériel apporté par leur équipe
- la liste des équipements électroniques prévus, sous réserve de validation
- les fiches techniques des deux recettes, qui devront également être affichées dans les box le jour du concours.

Avant le concours, les candidats recevront également un roadbook regroupant toutes les informations pratiques relatives aux badges, à l'hébergement, aux accès et aux horaires, la feuille pour les justificatifs.

Article 10

L'équipe organisatrice prendra en charge l'hébergement des équipes sélectionnées aux finales régionales comme suit :

- 1 chambre individuelle par candidat. Le candidat doit en faire la demande au moment de sa sélection. S'il souhaite ajouter son/sa conjointe, ce complément sera à ses frais et l'organisateur devra en être informé en amont afin de valider avec les hôtels réservés.
- Concernant les déplacements, les remboursements s'effectueront sur justificatifs (frais km à hauteur de 0,33€ de l'adresse du candidat au lieu du concours, frais de péage au réel). Un seul véhicule est autorisé par équipe. Les deux membres d'une même équipe doivent impérativement utiliser le même mode de transport : il n'est pas possible, par exemple, qu'un candidat se déplace en voiture tandis que l'autre voyage en train. Ces justificatifs devront être envoyés par mail à communication@restauco.fr ou par courrier à Service comptabilité Restau'Co Services 97 boulevard Pereire 75017 PARIS.

Article 11

Une recette de plat et une recette de dessert sur les thèmes imposés et présentées en plat à partager ou bac gastro et équivalent

Les recettes devront utiliser les ingrédients contenus dans le panier auquel le candidat pourra ajouter 2 produits de son choix afin de valoriser sa région. La recette devra être rédigée sous le format de fiche technique fournit par l'organisateur et devra respecter le coût matière fixé. Attention, le coût matière doit intégrer le coût matière des produits que l'équipe souhaite ajouter.

-L'équipe candidate devra envoyer sa fiche technique complète 2 semaines avant la finale (et sur place sinon une pénalité). Seuls les produits et quantités mentionnées seront commandés. Si l'équipe candidate ajoute 2 produits, il aura à

sa charge de les apporter.

Pour chaque recette, l'équipe présentera sa recette dans un plat servit à table.

Article 12

Les recettes réalisées devront :

- Être quantifiées pour 8 personnes du jury
- Convenir à un repas de collectivité (grande quantité)
- Tenir compte d'un coût matière unitaire de 2,50 € pour le plat principal et de 1 € pour le dessert. Calculés à partir des tarifs collectivité que nous vous aurons fourni.

Article 13

L'épreuve se déroulera comme suit :

Le panier correspondant à la fiche technique transmise par chaque équipe sera déposé par l'organisateur sur chaque poste de travail (en dehors des 1 ou 2 éléments apportés par l'équipe candidate cf article 10)

L'équipe candidate **aura 2 h 30 pour réaliser et présenter ses 2 recettes (1h45 pour le plat et 45m pour le dessert avec lancement en décalé pour chaque équipe)**.

Article 14

Les denrées seront fournies par les organisateurs, en dehors des 2 produits apportés par le candidat. Les plats ne doivent comporter que des ingrédients comestibles et réalisés par l'équipe.

Article 15

Les équipes devront apporter leur tenue professionnelle (1 veste sans inscription, chaussures de cuisine, couvre-chef ou calot...). Tout est obligatoire, il peut il y a avoir des pénalités. Ainsi que leur petit outillage : voir liste des matériels mis à disposition et liste des matériels que le candidat peut fournir, en annexe.

Article 16

Un tirage au sort déterminera le poste de travail attribué à chaque candidat. L'équipe doit rendre son poste de travail et le matériel utilisé propres. Les matières premières seront rangées et stockées à la température réglementaire. Toute équipe qui ne rendra pas son poste de travail en bon **état sera sanctionné de 2 points.**

Article 17

Seules les personnes accréditées par les organisateurs et les membres du jury sont autorisés à pénétrer dans la zone du concours.

Article 18

Le tirage au sort déterminera l'ordre de passage des candidats toutes les dix minutes. Une équipe ne présentant pas son assiette dans les temps sera **sanctionné de 2 points par minute de retard**.

Article 19

En cas de défaillance du matériel mis à disposition par les organisateurs, qui ne serait pas dû à une mauvaise manipulation du candidat, devra être résolue en moins de 15 minutes. Si la résolution du problème dépasse 15 minutes, le candidat aura le droit de récupérer le temps perdu et pour cela ses assiettes seront dégustées en dernière position. Les organisateurs de la finale indiqueront au candidat le moment où son chronomètre est de nouveau relancé de façon à récupérer le temps qui aura été nécessaire à la réparation.

Article 20

Les candidats seront jugés par deux jurys composés chacun de spécialistes de la restauration collective, un jury technique et un jury dégustation.

- Jury technique : 60 %
- Jury dégustation : 40 %

Article 21

Les membres du jury technique ne doivent avoir aucun lien avec les candidats. Le jury technique note le candidat dès la prise du poste et jusqu'à l'envoi du dessert. Le jury a alors 10 minutes pour rendre ses notes au commissaire du concours.

Le jury dégustation est réuni ensuite pour délibérer sous la présidence du président de jury.

La décision de l'ensemble du Jury est sans appel.

L'annonce des résultats se fait à l'issu de la finale régionale, en présence des candidats réunis en veste propres, fournies par les organisateurs en partenariat avec la maison BRAGARD.

Des référents Restau'Co seront présents, la responsabilité de la validation du concours sont à leurs charges.

Article 22

Les organisateurs du concours se réservent le droit de modifier le présent règlement. Dans l'intérêt général du concours, ils sont autorisés à prendre toutes décisions qu'ils jugeraient utiles.

Article 23

Les candidats ne pourront s'opposer à aucune exploitation publicitaire des épreuves : photos, vidéo et recettes restent la propriété du réseau qui se réserve le droit de les publier (presse, publications RESTAU'CO et partenaires). Les candidats s'engagent à accepter les lots qui leur seront offerts.

Article 24

Le fait même de participer au concours entraînera l'acceptation pour les candidats, du présent règlement. Le non-respect de ces règles entraine soit l'annulation du concours soit l'élimination du candidat.

Article 27

La finale du GARGANTUA se déroulera le ***23 janvier 2027***, en public, pendant le SIRHA à Lyon. Elle est organisée pour RESTAU'CO Services.

Date de validité (à réception) : le 02/11/2026

Signature de l'organisateur du concours
Précédé de la mention « Lu et approuvé »

Signature du candidat 1

Nom / Prénom :
Date :
Précédé de la mention « Lu et approuvé »

Signature du candidat 2

Nom / Prénom :
Date :
Précédé de la mention « Lu et approuvé »

Signature de l'établissement

Nom / Prénom :
Fonction :
Date :
Précédé de la mention « Lu et approuvé »

ANNEXES

AUTORISATION D'EXPLOITATION
DU DROIT A L'IMAGE

Je soussigné(e) ……

Né(e) le ……./……../……

A …….

Par la présente, le Participant autorise, à titre gratuit, la société Restau'Co Services et/ou tout tiers mandatés par cette dernière ainsi que l'ensemble de ses filiales actuelles et futures à :

- Filmer, enregistrer, et photographier sa personne, sa voix, sa prestation ainsi que tous autres attributs de sa personnalité – en ce compris ses propos -, de même que tout bien ou créations lui appartenant, lors du « Gargantua » sur l'espace dédier au concours.
- Reproduire et représenter tout ou partie des captations vidéo, sonores et photographies de son image réalisées pendant l'intervention sur tous supports et par tous moyens et réseaux de communication existants ou à venir, à des fins promotionnelles, publicitaires et commerciales, partout dans le monde.

Le Participant reconnait et accepte expressément que les captations aient vocation à être reproduites sur tous supports existants et à venir, notamment sur tou(te)s :

- Revue, ouvrages et journaux (support papier et numérique)
- Catalogues et brochures du la société Restau'Co Services
- Supports numériques, notamment DVD et copie digitales
- Supports audiovisuels, notamment des retransmissions en direct et/ou différé, émission de télévision, reportages, documentaires, clips vidéo, podcast, sites internet et réseaux sociaux

Le Participant reconnait et accepte expressément que les captations ont vocation à faire l'objet de représentations publiques par tous moyens et réseaux de communication existants et à venir, notamment sur tou(te)s :

- Projections publiques gratuites ou payantes
- Moyens de télédiffusion et de radiodiffusion, notamment par voie hertzienne, câble, satellite, digitale, gratuite ou payante
- Réseaux de communication électronique, notamment internet, les réseaux de téléphonie mobile, de télévision mobile, réseaux filaires, à destination de tous types de terminaux fixes ou mobiles

Les captations ainsi réalisées et librement sélectionnées seront exclusivement reproduites dans ce cadre. Toute autre utilisation des captations devra préalablement faire l'objet d'un accord exprès et écrit du Participant.

Le Participant reconnait et accepte expressément que le mode de réalisation, de montage et/ou de diffusion des captations ou d'extraits desdites captations relève des seules décisions et choix éditoriaux de la société Restau'Co Services et/ou de tout tiers auquel la société Restau'Co Services concèderait tout ou partie des droits de représentation et de reproduction des captations.

L'autorisation donnée dans le cadre des présentes emporte la possibilité pour la société Restau'Co Services, ainsi que tout tiers auquel la société Restau'Co Services concèderait tout ou partie des droits de représentation et de reproduction des captations, d'apporter aux captations toute modification, adjonction ou suppression utile à l'optimisation du message ou à son adaptation.

Cette autorisation est valable à compter de la signature de la présente pendant une durée de 10 ans et pour le monde entier.

Conformément à la loi « Informatique et Libertés » du 6 janvier 1978, le traitement des données à caractère personnel du Participant fera l'objet d'une déclaration auprès de la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés (CNIL).
Conformément aux dispositions des articles 22 et suivants de la Loi, le Participant dispose d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données qui le concerne, qu'il peut exercer auprès de la société Restau'Co Services.

Fait à …….
Le ……./……/…….

Signature :

AUTORISATION D'EXPLOITATION
DU DROIT A L'IMAGE

Je soussigné(e) ……

Né(e) le ……./……../……

A …….

Par la présente, le Participant autorise, à titre gratuit, la société Restau'Co Services et/ou tout tiers mandatés par cette dernière ainsi que l'ensemble de ses filiales actuelles et futures à :

- Filmer, enregistrer, et photographier sa personne, sa voix, sa prestation ainsi que tous autres attributs de sa personnalité – en ce compris ses propos -, de même que tout bien ou créations lui appartenant, lors du « Gargantua » sur l'espace dédier au concours.
- Reproduire et représenter tout ou partie des captations vidéo, sonores et photographies de son image réalisées pendant l'intervention sur tous supports et par tous moyens et réseaux de communication existants ou à venir, à des fins promotionnelles, publicitaires et commerciales, partout dans le monde.

Le Participant reconnait et accepte expressément que les captations aient vocation à être reproduites sur tous supports existants et à venir, notamment sur tou(te)s :

- Revue, ouvrages et journaux (support papier et numérique)
- Catalogues et brochures du la société Restau'Co Services
- Supports numériques, notamment DVD et copie digitales
- Supports audiovisuels, notamment des retransmissions en direct et/ou différé, émission de télévision, reportages, documentaires, clips vidéo, podcast, sites internet et réseaux sociaux

Le Participant reconnait et accepte expressément que les captations ont vocation à faire l'objet de représentations publiques par tous moyens et réseaux de communication existants et à venir, notamment sur tou(te)s :

- Projections publiques gratuites ou payantes
- Moyens de télédiffusion et de radiodiffusion, notamment par voie hertzienne, câble, satellite, digitale, gratuite ou payante
- Réseaux de communication électronique, notamment internet, les réseaux de téléphonie mobile, de télévision mobile, réseaux filaires, à destination de tous types de terminaux fixes ou mobiles

Les captations ainsi réalisées et librement sélectionnées seront exclusivement reproduites dans ce cadre. Toute autre utilisation des captations devra préalablement faire l'objet d'un accord exprès et écrit du Participant.

Le Participant reconnait et accepte expressément que le mode de réalisation, de montage et/ou de diffusion des captations ou d'extraits desdites captations relève des seules décisions et choix éditoriaux de la société Restau'Co Services et/ou de tout tiers auquel la société Restau'Co Services concèderait tout ou partie des droits de représentation et de reproduction des captations.

L'autorisation donnée dans le cadre des présentes emporte la possibilité pour la société Restau'Co Services, ainsi que tout tiers auquel la société Restau'Co Services concèderait tout ou partie des droits de représentation et de reproduction des captations, d'apporter aux captations toute modification, adjonction ou suppression utile à l'optimisation du message ou à son adaptation.

Cette autorisation est valable à compter de la signature de la présente pendant une durée de 10 ans et pour le monde entier.

Conformément à la loi « Informatique et Libertés » du 6 janvier 1978, le traitement des données à caractère personnel du Participant fera l'objet d'une déclaration auprès de la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés (CNIL).
Conformément aux dispositions des articles 22 et suivants de la Loi, le Participant dispose d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données qui le concerne, qu'il peut exercer auprès de la société Restau'Co Services.

Fait à …….
Le ……./……/…….

Signature :



RESTAU'CO BULLETIN D'ADHÉSION 2026

Document à renvoyer par e-mail : admin@restauco.fr
ou par courrier à Restau'Co : 1 rue Tabourot des Accords 21000 Dijon

JE M'IDENTIFIE

JE SUIS L'**ÉTABLISSEMENT**

Nom de l'établissement : .....
Nombre de repas produits par an : .....
Adresse : .....
.....
SIRET : .....

JE SUIS LE **CONTACT / RÉFÉRENT**

Nom : ..... **Prénom :** .....
Fonction : .....
E-mail : ..... **Tel :** .....
Adresse (personnelle, si adhésion physique) : .....
.....

J'ADHÈRE*

❒ J'ADHÈRE COMME **PERSONNE PHYSIQUE**
(personne active ou retraitée de la restauration collective du secteur)
Tarif de l'adhésion pour les personnes actives : 25 €
Tarif de l'adhésion pour les personnes retraitées : 0 € (fournir justificatif de retraite)

❒ J'ADHÈRE COMME **PERSONNE MORALE**
(Personne morale en charge d'un service de restauration collective en gestion directe ou gestionnaire de contrats de concession)
Tarif de l'adhésion : Selon le nombre de repas produits par an par l'établissement.

- ❒ **Moins de 50 000 repas / an** — **105 €**
- ❒ **De 50 000 à 300 000 repas / an** — **160 €**
- ❒ **Plus de 300 000 repas / an** — **265 €**
- ❒ **Structure sans repas** — **265 €**

❒ J'ADHÈRE COMME **GROUPE**
(Personne morale regroupant des restaurants de collectivité ou association représentant un secteur d'activité ou un métier. Les sites appartenant à un groupe deviennent usagers du réseau (voir ci-dessous)
Tarif de l'adhésion : 265 € pour la personne morale représentant le groupe
Tarif de l'adhésion : 20 €/site - Nombre de sites pris en charge par le groupe : .....

❒ JE DEVIENS **USAGER DU RÉSEAU**
(Personne physique ou morale membre d'une association adhérente au réseau Restau'co ou restaurant de collectivité membre d'un groupe adhérent à Restau'co.
Les usagers ne sont pas adhérents, ils ne peuvent ni voter ni être élu dans l'association)
Abonnement aux services : 20 €/site - Nom du Groupe : .....

* *La cotisation est annuelle et concerne l'année civile. Elle est non remboursable.*
Son renouvellement est tacite sauf en cas de dénonciation avant le 1er janvier de l'année N+1 (par mail à admin@restauco.fr ou par courrier).

RESTAU'CO est le réseau des acteurs et des métiers de la restauration collective en gestion directe.
Association loi 1901 créée en 1996 sous le nom CCC - 97 Boulevard Pereire 75017 Paris - Tél : 09 70 44 9139

RÉSEAU RESTAU'CO

LES VALEURS DU RÉSEAU RESTAU'CO :

Le réseau Restau'co s'engage à comprendre et respecter les différences entre les individus, les métiers (cuisinier, gestionnaire, gérant, directeur, personnel de restauration, diététicien ...), les secteurs enseignement, médico-social, entreprise ou administration...) et l'origine des structures (publiques ou privées). Il s'engage à prohiber toute discrimination, à valoriser chacun et à rechercher leurs complémentarités.

Le réseau privilégie la recherche de l'intérêt collectif au seul profit individuel. Les décisions du réseau sont prises de manière démocratique et participative selon la gouvernance précisée dans les statuts de l'association.
Le réseau Restau'co valorise les compétences et renforce les moyens d'agir des équipes (élus, techniciens, usagers).

Les acteurs du réseau participent de manière libre, égalitaire et responsable à la construction d'un réseau en favorisant le partage de l'information et la reconnaissance du rôle de chacun.

Le réseau Restau'co est présent sur tout le territoire et animé par les administrateurs référents régionaux pour assurer un lien de proximité avec chaque adhérent, et proposer des espaces de rencontres et d'échanges conviviaux.

Le réseau Restau'co s'engage pour le développement d'une restauration collective responsable.

❒ En adhérant, je m'engage à respecter les valeurs du réseau et à participer à l'évolution d'une restauration collective responsable.

❒ J'accepte que mes données personnelles soient transmises à la presse partenaire afin de bénéficier de l'abonnement offert avec l'adhésion.

Fait à .....Le ..... Signature :

SERVICES OUVERTS AUX ADHÉRENTS ET MEMBRES DU RÉSEAU

Création d'un accès adhérent sur www.restauco.fr pour bénéficier de services en ligne (actualités, guides et outils, veille, questions aux experts).

Invitations aux salons professionnels et aux événements du réseau.

Accès à des tarifs préférentiels aux services de formation, accompagnement et conseil du réseau.

Logiciel Menu-co : gratuité ou tarifs préférentiels selon les modules et/ou options choisi(e)s.

Accès aux Trophées et concours du réseau (Le Gargantua).

En cadeau, un abonnement au magazine Restauration Collective.

ADHÉRENT PERSONNE PHYSIQUE

AUTORISATION DROIT À L'IMAGE

Je soussigné(e) [Nom, Prénom] : .....

Demeurant à [Adresse] : .....

Né (e) le : [date de naissance] à [lieu de naissance] : .....

Agissant en mon nom personnel.

- ❒ Autorise
- ❒ N'autorise pas

Restau'Co à utiliser et diffuser à titre gratuit et non exclusif des photographies me représentant, réalisées dans le cadre événements du réseau auxquels je participerai (Salon Restau'Co, Assises, SIRHA, etc.) ainsi qu'à exploiter ces clichés, en partie ou en totalité, à des fins d'exploitation non commerciale.

Les photographies susmentionnées sont notamment susceptibles d'être reproduites sur les supports suivants (liste non exhaustive) :

- Publication dans une revue, ouvrage ou journal
- Diffusion sur le site web intitulé www.restauco.fr

Fait à .....Le ..... Signature :