

Communiqué de presse - Juin 2024

19^E ÉDITION DU GRAND CONCOURS GARGANTUA : LE TOP DÉPART POUR S'INSCRIRE À LA FINALE RÉGIONALE NORD EST LANCÉ !

Désormais incontournable, le concours Gargantua récompense depuis plus de 30 ans les meilleurs cuisiniers de collectivités en gestion directe. En attendant la grande finale nationale de cette nouvelle édition qui se jouera dans les allées du salon Sirha en janvier prochain, les candidats s'affrontent en régions. Alors que les 3 duos gagnants de la zone Sud ont été élus en début d'année durant Food in Sud, ce sont les candidats de la zone Nord qui sont aujourd'hui invités à déposer leurs candidatures en ligne. Les sélectionnés seront ensuite invités à démontrer leurs talents le 6 novembre prochain dans le cadre du salon Equip'Hotel.

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 offre un cadre idéal à ses cuisiniers et cuisinières, quel que soit leur environnement de travail – scolaire, santé et médico-social, entreprises ou encore administrations – pour faire briller leur profession.

Proche du secteur qu'elle met en lumière, la compétition 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.

Les cuisiniers concernés

Pour être éligibles à cette finale régionale zone Nord, les candidats doivent réunir les conditions suivantes :

- Travailler dans l'une des régions suivantes : Ile de France, Hauts-de-France, Grand Est, Pays de la Loire, Centre-Val de Loire, Bretagne, Bourgogne, Franche-Comté et Normandie ;
- 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, des circuits-courts, de la consommation locale, des alternatives végétariennes, du recyclage des biodéchets, de la lutte contre le gaspillage, etc.

Participer : une recette simplissime !

Une fois ces points vérifiés, les équipes souhaitant prendre part au concours doivent simplement le faire savoir par mail à l'adresse suivante : communication@restauco.fr puis compléter, **avant le 13 septembre 2024**, le dossier qui leur sera transmis.

Ce dernier sera alors étudié par un jury composé d'experts et de professionnels du secteur qui retiendra les 6 meilleures candidatures pour représenter la zone Nord.



Le menu de la finale régionale

Le 6 novembre prochain, au cœur du salon Equip'Hotel, les candidats de ces 6 équipes devront, comme leurs pairs de la zone Sud, 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, réalisée en direct en 3h maximum, 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 partie le travail en équipe, l'anti-gaspillage et l'orientation responsable des assiettes.

En route vers la grande finale nationale

3 équipes seront alors sélectionnées pour rejoindre les 3 duos gagnants de la zone Sud et accéder à la grande finale nationale qui se tiendra le 24 janvier pendant le Sirha.



UN PARRAIN D'EXCEPTION

Cette année encore, **Guillaume Gomez**, Meilleur Ouvrier de France 2004 et ancien chef de l'Elysée, renouvelle son accompagnement auprès de RESTAU'CO en tant que parrain officiel du concours.

LES DATES À RETENIR

Finale régionale zone Nord

- 13 septembre 2024 : date limite de dépôts des dossiers de candidature
- 6 novembre 2024 : épreuve lors du salon Equip'Hotel

Finale nationale

- 24 janvier 2025 : épreuve lors du salon Sirha

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>



LES PARTENAIRES RESTAU'CO :

INAP *RC*

interbev
INTERPROFESSION
BÉTAIL & VIANDE

Interfel
Interprofession des fruits et légumes frais

Contact Restau'Co

Responsable communication : Céline Emelin
06.20.79.16.90 - c.emelin@restauco.fr

Contact Presse

Agence SBC : Yglinga Benoit-Joubert
06 63 70 61 69 - yglinga@sbc-groupe.com