



COMMUNIQUÉ DE PRESSE | SEPTEMBRE 2026

20^e édition du concours Gargantua : une nouvelle recette pour réunir les meilleurs talents de la restauration collective au Sirha !

Concours de référence de la restauration collective en gestion directe depuis sa création par le réseau RESTAU'CO en 1989, le Gargantua s'apprête à célébrer sa 20^e édition avec une formule renouvelée. Alors que les compétitions dédiées à la restauration collective se multiplient sur le territoire, cette effervescence lui a inspiré un nouveau mode de sélection, plus représentatif encore de la diversité des secteurs et des régions qui font la richesse de la filière, et plus que jamais révélateur de talents. Avec toujours la même ambition : récompenser les meilleures équipes de cuisine collective de France !

Deux voies pour décrocher sa place

Exit cette année les traditionnelles finales régionales : pour composer ses six équipes finalistes, le Gargantua choisit désormais de croiser les parcours.

Trois équipes seront ainsi sélectionnées sur dossier parmi les **adhérents RESTAU'CO** - qu'ils soient cantiniers, cuisiniers ou agents de restauration - avec des candidatures ouvertes sur le site du concours jusqu'au **2 novembre prochain**.

Et trois autres rejoindront la finale après s'être distinguées dans des concours de restauration collective mettant à l'honneur un territoire ou un secteur spécifique - scolaire, santé et médico-social, entreprises ou encore administrations. Pour cette édition, le Gargantua accueillera ainsi des lauréats issus de « Tous à table », concours de restauration scolaire en Bourgogne-Franche-Comté, du « Challenge Bien Manger » en Normandie et du concours des « Établissements Gourmands » soutenu par la FNAQPA, dédié au secteur des EHPAD. Au fil des années, il fera une place à des talents primés dans d'autres concours, afin de représenter toujours plus largement les régions et les différents visages de la restauration collective.





Destination Sirha : là où se joue la finale !

Pour la finale, en revanche, pas de changement : **même défi pour les candidats - composer un menu complet de cuisine collective à partir d'une liste d'ingrédients imposés - et surtout, même scène : celle du Sirha Lyon, le 23 janvier prochain !**

Un choix qui ne doit rien au hasard. **Quoi de plus naturel, en effet, pour le concours de référence de la restauration collective que de sacrer les meilleures équipes de France au cœur du grand rendez-vous de toutes les restaurations ?**

« La finale du Gargantua au Sirha, c'est le graal pour tous les candidats : l'ultime étape, celle où les meilleurs viennent défendre leur savoir-faire et leur métier devant toute la sphère de la restauration », souligne Céline Emelin, Directrice Communication & Événementiel du réseau RESTAU'CO.

Bien plus qu'une belle assiette

Depuis sa création, le Gargantua poursuit une même vocation : promouvoir, auprès du grand public comme des futurs professionnels, les pratiques d'excellence de la restauration collective française, tout en restant profondément ancré dans les réalités du terrain. Une capacité qui lui confère une place singulière dans le paysage de la restauration collective française : celle d'une véritable boussole.

Le concours s'attache ainsi à montrer **le quotidien d'une cuisine sociale exigeante**, réalisée avec des normes strictes, des budgets contraints et la nécessité de servir le plus grand nombre sans transiger sur la qualité ni la durabilité. Ici, pas d'assiette pensée pour le spectacle mais des recettes qui doivent pouvoir sortir du cadre de la compétition **et être reproductibles dans tous les établissements de restauration collective. Ce qui compte, c'est le goût et la technicité qu'il y a derrière !**

Loin d'être figée, la compétition évolue également sans cesse pour accompagner les mutations du secteur. À chaque édition, ses critères d'évaluation et ses consignes d'exécution s'adaptent aux attentes des convives, aux nouvelles réglementations comme au contexte économique et social.

Autre pilier du concours : **le travail en équipe !** Parce qu'en restauration collective, chaque service réussi est le fruit d'une œuvre collective, le Gargantua valorise aussi cette dimension essentielle du métier.

Autant d'exigences évaluées par un jury composé de professionnels et d'experts du secteur.

Les dates à retenir !

CANDIDATURES SUR DOSSIER
jusqu'au **2 novembre 2026** sur le-gargantua.fr

GRANDE FINALE NATIONALE
le 23 janvier 2027 au Sirha Lyon

A PROPOS DE RESTAU'CO

Depuis 60 ans, RESTAU'CO valorise les métiers de la restauration collective et accompagne les professionnels aux changements de pratiques : équilibre alimentaire, approvisionnements responsables, lutte contre le gaspillage, pratiques culinaires... Partenaire privilégié des pouvoirs publics pour la mise en œuvre des politiques alimentaires, le réseau représente 20 000 membres, acteurs de la restauration collective en gestion directe, soit près de 60 % du secteur.

En savoir plus sur : www.restauco.com

PARTENAIRES RESTAU'CO



Contact presse

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

Contact Restau'Co

Céline Emelin, Directrice Communication & Événementiel
06 20 79 16 90 - c.emelin@restauco.fr