LE GARGANTUA
RÉSEAU RESTAU'CO

COMMUNIQUÉ DE PRESSE I NOVEMBRE 2026

Fin du casting pour la grande finale du concours Gargantua au Sirha Lyon !

Après plusieurs semaines de sélection, les six binômes qui s'affronteront le 23 janvier 2027 en plein cœur du salon ont été retenus ! Et cette année, le chemin vers la finale a pris une nouvelle tournure : pour sa 20e édition, le concours de référence de la restauration collective en gestion directe, organisé par RESTAU'CO depuis 1989, a inauguré une formule mêlant candidatures sur dossier et qualifications via des concours partenaires. Une diversité de parcours et de talents qui promet une belle compétition !



Trois équipes distinguées dans des concours partenaires

Première voie d'accès à la finale : les concours de restauration collective mettant à l'honneur un territoire ou un secteur particulier.

Trois duos ont ainsi gagné leur place au Gargantua en brillant lors de compétitions qui partagent cette même volonté de valoriser les métiers, les savoir-faire et la qualité de la cuisine collective :

- **Stanislas SEGRETAIN OBERLIN,** cuisinier au LEGTA Mancy de Lons-le-Saunier (Jura) et **lauréat 2025 du concours de restauration scolaire « Tous à table » organisé en Bourgogne-Franche-Comté,** avec sa recette Harmonie printanière en île, qui fera équipe avec **Mélanie POURCELOT,** aide de cuisine au LEGTA Edgar Faure, à Montmorot (Jura).
- **Jean-Baptiste REBIARD,** chef de cuisine au collège Jacques Daviel, au Mesnil-en-Ouche (Eure), et **Mewen GUILLO,** élève au lycée Clément Ader de Bernay (Eure), **médaillés d'or du « Challenge Bien Manger » en Normandie** avec leur recette Ballotine de volaille farcie et son jardin d'été réalisée sur le thème « Plein soleil et plumes » ;
- **Maxime ROY,** cuisinier, et **Théo CHALONO,** commis, tous deux issus de l'EHPAD La Maison d'Annie (CAEFPA), à Saint-Victor-sur-Loire (Loire), **gagnants du concours des « Établissements Gourmands » de la FNAQPA, dédié au secteur des EHPAD.**

Trois autres binômes sélectionnés sur dossier

Pour les trois dernières places, les adhérents RESTAU'CO étaient invités à défendre leur candidature à travers un dossier présentant une recette détaillée. Photos à l'appui, ils devaient expliquer leurs choix de produits, mettre en lumière leur engagement autour de l'une des quatre thématiques proposées - « Le bien-être des convives », « La lutte contre le gaspillage », « L'engagement social et territorial » et « L'assiette responsable » - et démontrer la faisabilité de leur proposition dans les conditions réelles de la restauration collective, notamment en matière de coût et de reproductibilité pour 100 convives.

Pour départager les très nombreuses candidatures reçues, venues de toute la France et de tous les secteurs, **un jury de cinq professionnels du réseau RESTAU'CO** - Angélique COCONI (Référente Gargantua / Santé), Pierre PARQUIC (Référent Gargantua / Social), Philippe LAPOUGE (Administrateur régional RESTAU'CO Île-de-France & DROM-COM / Administration), Thierry ROUANET (Référent régional Gargantua Occitanie / Social), Sandra ESTRADE (Administratrice régionale RESTAU'CO Occitanie / Scolaire) - a examiné les dossiers selon une grille d'évaluation prenant en compte la pertinence et la clarté des propositions, la valorisation des produits, l'équilibre alimentaire et la créativité.

À l'issue de cette sélection, trois dossiers se sont particulièrement distingués :

- **Cyril CAZANAVE et Laura SOFFIATI,** respectivement cuisinier et commis au lycée Germaine Tillion de Castelnaudary (Aude), avec leur Parmentier de veau croustillant en cromesquis, crème de haricots lingot et jus corsé. Une proposition saluée pour son originalité, sa dimension durable, la valorisation des produits locaux et sa faisabilité en grande quantité.
- **Karim BELKAALOUL et Franck RUISSEAU,** cuisinier et commis au CCAS de Montreuil (Seine-Saint-Denis), avec leur Volaille farcie aux champignons, écrasé de potimarron et pommes de terre, carottes rôties et jus au thym. Le jury a notamment apprécié la démarche de valorisation des chutes de produits et du pain rassis.
- **Damien CHAMBODUT et Najate ELALLAOUI,** cuisinier et commis au lycée Roanne Chervé-Noirétable, à Noirétable (Loire), avec leur Lapin farci façon royale, chou-rave rôti, mousseline de patate douce et chips d'épluchures de légumes. Une recette remarquée pour ses jeux de textures, l'utilisation de produits locaux, de saison et bio, ainsi que l'implication des candidats.





Prochaine étape : le grand défi du Sirha !

Six équipes en lice, mais une seule victoire à décrocher ! Les finalistes se retrouveront donc le 23 janvier prochain au Sirha Lyon pour défendre leurs couleurs et celles de leur métier devant les professionnels de toute la filière.

Au programme : **la réalisation en direct d'un menu complet de cuisine collective à partir d'une liste d'ingrédients imposés, sous le regard d'un jury technique et d'un jury de dégustation.** Un défi qui mettra à l'épreuve leur technicité, leur créativité, leur organisation et leur capacité à travailler en binôme, sans jamais perdre de vue les réalités du terrain.

Alors, qui inscrira son nom au palmarès du Gargantua et décrochera le titre de meilleure équipe de cuisine collective de France ?

À 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.fr

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 & Evènementiel
06 20 79 16 90 - c.emelin@restauco.fr