

COMMUNIQUÉ DE PRESSE | NOVEMBRE 2024

## **19<sup>e</sup> édition du Concours Gargantua par RESTAU'CO : la finale régionale dédiée aux cuisiniers de collectivités de la moitié Nord de la France vient de couronner ses 3 équipes gagnantes durant le salon EquipHotel !**

Mercredi dernier, 6 duos de professionnels participaient, dans l'effervescence du salon EquipHotel de Paris, à la finale régionale de la moitié Nord (Ile-de-France, Hauts-de-France, Grand Est, Pays de la Loire, Centre-Val de Loire, Bretagne, Bourgogne, Franche-Comté et Normandie) du désormais célèbre Concours Gargantua. Bien décidés à faire briller leur profession, 3 h durant, ils ont mis à profit leur savoir-faire, leur créativité et leur passion du métier pour concocter, en symbiose, 1 plat et 1 dessert de cuisine collective à partir d'ingrédients imposés et en respectant un budget par assiette. « Un défi relevé avec brio », selon les dires des évaluateurs, qui souligne l'engagement quotidien des acteurs de cuisine collective en faveur de la pleine satisfaction des convives. Le palmarès a été dévoilé en milieu de journée pour le plus grand bonheur des 3 équipes gagnantes qui rejoignent le tiercé vainqueur de la finale régionale de la moitié Sud pour une ultime épreuve prévue début 2025 : la grande finale nationale !

Pour départager les équipes, 11 experts et professionnels de la filière ont été conviés par le réseau RESTAU'CO. Répartis en 2 jurys d'exception - un jury technique, comptant pour 60 % de la note, et un jury dégustation, pesant pour 40 % - ils n'ont pas manqué une miette du spectacle offert par les talents en compétition. Cohésion d'équipe, utilisation de produits de saison, orientation responsable des assiettes et anti-gaspillage étaient notamment au cœur de leur analyse, tout comme le goût, le dressage, l'intérêt nutritionnel ou encore le respect du budget matière unitaire fixé à 2,50 € HT maximum pour le plat et 1 € HT pour le dessert.

Grâce aux partenaires du concours, les candidats ont eu l'honneur de sublimer des produits de haute qualité telle que la pièce maîtresse du menu de cette édition : 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.



## LE PODIUM

### **3<sup>e</sup> place : Lamiaux Donovan et Leurs Michael - CRS de Béthune (Hauts-de-France)**

Avec au menu :

Chou farci à la dinde et aux champignons, pommes darphin, butternut en purée et brunoise et jus corsé

### **2<sup>e</sup> place : Yohan Laly et Rakotonavalona Andriamilanto Veroniaina - ASPP Paris 1 (Ile-de-France)**

Avec au menu :

- Ballotine de volaille à la sauge en robe de carotte, crème de butternut à la vanille et ses pickles, millefeuille de pomme de terre et jus de légumes réduit au Porto
- Tarte sablée bretonne, confit de clémentines au poivre Kâmpôt, ganache montée au chocolat noir et tuile à la cannelle

### **1<sup>re</sup> place : Tourraine Jean-Robert & Marquis Membere - Le Cercle Broglie du Groupement de soutien de la base de défense (GSBdD) de Strasbourg-Haguenau (Grand Est)**

Avec au menu :

- Pastilla de dinde au navet salé, légumes d'automne et réduction de carottes aux épices éthiopiennes
- Sablé breton, chiboust au citron vert et ananas confit au poivre de Guinée

---

## PROCHAINE ÉTAPE :

### LA GRANDE FINALE NATIONALE !

Après des épreuves régionales intenses, **les 6 équipes finalistes (3 pour la zone Sud et 3 pour la zone Nord)** sont désormais prêtes à en découdre pour décrocher **le titre de la meilleure brigade de cuisine collective en gestion directe de France !** Elles se retrouveront pour une confrontation épique lors de la grande finale nationale, organisée dans **le cadre prestigieux du salon Sirha le 24 janvier prochain, à Lyon.**

Dans des conditions identiques, chaque duo devra relever le challenge de créer **un nouveau menu de collectivité** à partir d'un panier d'ingrédients imposés encore tenu secret, sous le regard aguerri **d'un jury inédit.**





#### À PROPOS DU CONCOURS GARGANTUA :

Promouvoir, auprès du grand public et des futurs professionnels, les pratiques d'excellence de la restauration collective française en donnant l'occasion à ses cuisiniers et ses cuisinières, quel que soit leur environnement de travail – scolaire, santé et médico-social, entreprises ou encore administrations – de démontrer leurs talents en la matière : voilà la vocation du concours Gargantua depuis sa création en 1989 ! Devenue une référence dans le secteur, cette compétition ne cesse de se perfectionner au fil des éditions en suivant de près les évolutions d'une profession qui doit sans cesse s'adapter au contexte économique et social, aux demandes des convives et aux nouvelles réglementations.

**Pour en savoir-plus : [www.restauco.fr/concours/a-propos-du-concours-gargantua](http://www.restauco.fr/concours/a-propos-du-concours-gargantua)**

#### 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. Le réseau 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)