

# LE GARGANTUA

Communiqué de presse – Toulouse, 1<sup>er</sup> février 2018

## FINALES RÉGIONALES DU GARGANTUA 2019 OCCITANIE : ON EST FIXÉS !

Le mercredi 31 janvier 2018, à l'occasion du Salon SMAHRT à Toulouse, s'est déroulée la finale régionale Occitanie de la 16<sup>ème</sup> édition du Gargantua, le concours du Meilleur cuisinier de collectivité en gestion directe de France. C'est Laurent HICTER, chef de cuisine au Lycée Docteur Lacroix à Narbonne (11), qui remporte cette finale régionale, après avoir réalisé un « Filet de bar croustillant » pour le plat et « 3 choux craquelin façon tarte au citron » pour le dessert. Il remporte également le Trophée Hygiène du concours.

Cette sélection est la troisième d'une série de 7 qui se déroulent dans toutes les régions de France jusqu'en novembre 2018. La finale nationale aura lieu au SIRHA, à Lyon, le 29 janvier 2019.

Créé il y a plus de 30 ans par RESTAU'CO, le réseau interprofessionnel de la restauration collective en gestion directe, Le Gargantua est le concours de référence des cuisiniers de collectivités.

Aujourd'hui, ce concours représente pour ces professionnels une occasion privilégiée de se faire connaître et reconnaître de leurs pairs. **Parrainé par le Meilleur Ouvrier de France** catégorie Cuisine, Marc Foucher, **Le Gargantua récompense la créativité et les bonnes pratiques des cuisiniers de restauration collective.**



JE SUIS RAVI D'AVOIR REMPORTE CETTE FINALE RÉGIONALE, LE CONCOURS GARGANTUA EST POUR MOI L'OCCASION DE PARTAGER NOTRE EXPERTISE DU MÉTIER DE CUISINIER DE COLLECTIVITÉ.



LAURENT HICTER,  
LAURÉAT DE LA FINALE RÉGIONALE OCCITANIE

### LA FINALE AQUITAINE

**Thématique du plat :** Le poisson

**Thématique du dessert :** La pâte à choux

#### Le lauréat

- Laurent HICTER
- Lauréat du Trophée Hygiène
- Établissement : Lycée Docteur Lacroix de Narbonne (11)
- Plat réalisé : Filet de bar croustillant avec caramel de champignons et légumes divers glacés
- Dessert réalisé : 3 choux craquelin façon tarte au citron avec une pointe d'estragon
- Temps forts de son parcours : 2<sup>ème</sup> place à la finale régionale Pays d'Oc Gargantua en 2012



©d. boudou

### LES AUTRES LAURÉATS

2 Renaud  
SAINT BLANCAT

Cuisine Centrale  
de Blagnac

3 Philippe  
CLÉMENT

Lycée Hélène Boucher de  
Toulouse



## UN CONCOURS QUI CONTRIBUE À LA PROFESSIONNALISATION DES CUISINIERS DE COLLECTIVITÉ

Face à des besoins de recrutements croissants (notamment dans les secteurs médico-social et scolaire), **la professionnalisation des cuisiniers à une alimentation répondant à un modèle agricole et alimentaire de qualité, responsable et durable**, est aujourd'hui la condition pour relever les enjeux de la restauration collective.

Avec ses **3,6 milliards de repas servis par an**, la restauration collective est un levier pour la consolidation des filières de qualité et de proximité.

Former et valoriser les cuisiniers et les acteurs de la restauration collective, c'est **soutenir l'approvisionnement en produits de proximité**, dans le cadre d'une démarche sociale, environnementale et économique satisfaisante.

**Depuis sa création, Le Gargantua contribue à la mise en œuvre de ces valeurs.**

## UN CONCOURS QUI PORTE LES VALEURS D'EXCELLENCE ET DE RESPONSABILITÉ DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Les modalités de sélection du Gargantua sont conçues pour mettre en avant les valeurs portées au quotidien par les cuisiniers dans leurs établissements. C'est pourquoi l'organisation des finales régionales place **les territoires au cœur du concours**.

Ainsi, afin de valoriser les terroirs, les candidats travaillent des **produits issus d'approvisionnement de proximité**. Pour montrer l'engagement de la restauration collective dans une alimentation responsable de qualité, les produits proposés aux candidats sont aussi des **produits de saison ou des produits bénéficiant de labels**.

Les candidats se préparent au concours pendant toute l'année qui précède la sélection. **Leur maîtrise technique est de plus en plus forte et le niveau de présentation des assiettes de plus en plus élevé**. Le nombre de dossiers de candidatures ne cesse d'augmenter.

**C'est pourquoi Le Gargantua est aujourd'hui réputé pour son excellence. Il contribue largement à modifier non seulement l'image de la cuisine de collectivité mais également la réalité des pratiques du secteur.**

### RESTAU'CO, réseau interprofessionnel de la restauration collective

Depuis 50 ans, RESTAU'CO valorise les métiers de la restauration collective en aidant les professionnels à optimiser leurs pratiques sur toutes les problématiques fondamentales de leur métier : équilibre nutritionnel, restauration responsable, gestion des approvisionnements, lutte contre le gaspillage, management d'organisations complexes...

Animateur des tous les segments de la restauration collective en gestion directe (enseignement, santé, médico-social, travail, armées),

RESTAU'CO est le partenaire privilégié des pouvoirs publics pour la mise en œuvre et l'accompagnement des politiques alimentaires.

RESTAU'CO est une association loi 1901 qui compte 12 000 adhérents, établissements et personnes (du cuisinier au gestionnaire de site).

Le conseil d'administration est constitué des représentants des 11 organisations membres (3CERP, 2 ACCOT, ACEHF, AFDN, AJI, Service du Commissariat aux Armées, CROUS, DomusVi, GOEES, UDIHR), organisés en 7 collèges, ainsi que de 13 délégations régionales. Huit permanents assurent la mise en œuvre des projets en lien avec les commissions spécialisées (Formation, Métiers, Événementiel, Concours, Réseau).

[www.restauco.fr](http://www.restauco.fr)

[www.le-gargantua.fr](http://www.le-gargantua.fr)

### CONTACTS PRESSE :

agence becom! 02 96 12 16 19

Julie Blévin / [j.blevin@becomagence.com](mailto:j.blevin@becomagence.com) - 06 40 72 07 23

Eva Scrive / [e.scrive@becomagence.com](mailto:e.scrive@becomagence.com) - 07 85 54 58 30

[www.becomagence.com](http://www.becomagence.com)

### ORGANISATEUR DU GARGANTUA :

RESTAU'CO : 7 rue du Faubourg Poissonnière - 75009 Paris