

LE GARGANTUA

Communiqué de presse – Rennes, 19 février 2018

FINALES RÉGIONALES DU GARGANTUA 2019 PAYS DE LA LOIRE, BRETAGNE, NORMANDIE : ON EST FIXÉS !

Le dimanche 18 février 2018, à l'occasion du Salon Breizh Pro Expo à Rennes, s'est déroulée la finale régionale Pays de la Loire, Bretagne, Normandie de la 16^{ème} édition du Gargantua, le concours du Meilleur cuisinier de collectivité en gestion directe de France. C'est Bruno DESHAIES, chef de production du service restauration de Carquefou (44), qui remporte cette finale régionale, après avoir réalisé des « Cannellonis de calamar et chorizo sur son coulis de mâche » pour le plat et un « Crumble de fromage blanc citronné aux fruits frais » pour le dessert.

Cette sélection est la quatrième 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.**



LE CONCOURS GARGANTUA PERMET DE METTRE EN AVANT LE PROFESSIONNALISME ET LE TALENT DES CUISINIERS DE COLLECTIVITÉ AU QUOTIDIEN.



BRUNO DESHAIES,
LAURÉAT DE LA FINALE
PAYS DE LA LOIRE, BRETAGNE, NORMANDIE

LA FINALE PAYS DE LA LOIRE, BRETAGNE, NORMANDIE

Thématique du plat : Le calamar gigas

Thématique du dessert : Gâteau au fromage blanc

Le lauréat

- Bruno DESHAIES
- Établissement : Restauration municipale de Carquefou (44)
- Plat réalisé : Cannellonis de calamar et chorizo sur son coulis de mâche
- Dessert réalisé : Crumble de fromage blanc citronné aux fruits frais
- Temps forts de son parcours : 3^{ème} lors de la finale nationale au SIRHA en 2011



© Yves-Rousseau

LES AUTRES LAURÉATS

2 Arnaud LEROY

Chef de cuisine au Centre de l'enfance EDEFS (35)

Nicolas COURONNEL

3

Chef de production au Centre Hospitalier de Saumur (49)



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 de 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

www.le-gargantua.fr

CONTACTS PRESSE :

agence becom! 02 96 12 16 19

Julie Blévin / j.blevin@becomagence.com - 06 40 72 07 23

Eva Scrive / e.scrive@becomagence.com - 07 85 54 58 30

www.becomagence.com

ORGANISATEUR DU GARGANTUA :

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