

16^{ème} GARGANTUA

CONCOURS DU MEILLEUR CUISINIER DE COLLECTIVITE EN GESTION DIRECTE de France Septembre 2017 à janvier 2019

REGLEMENT

Article 1

Evènement RESTAU'CO, le GARGANTUA a été créé par le CCC Rhône Alpes sous la présidence de Mme Chavanis et M. Delhorme. Concours de cuisine, « LE GARGANTUA » désigne le meilleur cuisinier de collectivité en gestion directe de France. Ce concours a lieu tous les deux ans et se déroule en trois étapes :

1. Sélection sur dossier
2. Finale régionale selon un découpage en régions
3. Finale nationale qui se déroule lors du SIRHA, Salon International Restauration Hôtellerie Alimentation, au parc EUREXPO de Chassieu dans le Rhône qui décerne le titre de meilleur cuisinier de collectivité.

Il est organisé par la commission GARGANTUA présidé par Eric DELATTRE, pour le compte de RESTAU'CO.

Article 2

LE GARGANTUA a pour but de valoriser la restauration sociale et le professionnalisme des cuisiniers de collectivités en gestion directe. LE GARGANTUA est la vitrine du métier.

Article 3

Le concours est ouvert à tous les cuisiniers de collectivités en gestion directe, ayant au moins 4 ans de pratique en collectivité.

Un candidat ne peut participer que deux fois à la finale nationale au Sirha ; le vainqueur national ne peut pas se représenter.

Les membres du Conseil d'administration de RESTAU'CO et les responsables GARGANTUA ne peuvent pas participer au concours

Article 4

Les cuisiniers candidats doivent faire état de leur participation à la sélection en envoyant le dossier de participation avant la date limite, **accompagné de leur adhésion au réseau RESTAU'CO.**

Article 5

Les sélections du GARGANTUA se déroulent sur 7 grandes régions définies selon la carte ci-dessous :

- Ile-de-France, Centre Val de Loire, Hauts de France et Outre-Mer
- Pays-de-la-Loire, Bretagne et Normandie
- Nouvelle Aquitaine
- Occitanie
- Auvergne Rhône-Alpes, PACA, Corse
- Bourgogne Franche-Comté
- Grand Est

Elles sont organisées par les délégations régionales RESTAU'CO et leur responsable Gargantua. Les candidats participent à la sélection de la région où ils exercent.

I. SELECTION SUR DOSSIER

Article 6

Les candidats devront présenter un dossier comprenant :

- Un CV selon le modèle joint en annexe 1. Le CV ne fait pas partie de la notation et ne sera donné à la commission qu'après sélection des candidats.
- Une recette d'un plat principal du carré de **porc** et de **deux accompagnements**
- La recette devra être présentée sur le modèle de fiche technique **présenté en annexe**, accompagné d'une photo. Il est demandé d'utiliser une assiette blanche sans motif, diamètre 27 cm sur nappe blanche ou noire.

Avant le :

- 1^{er} octobre 2017 pour les régions Nouvelle Aquitaine, Bourgogne Franche-Comté et Grand Est
- 1^{er} décembre 2017 pour les régions Occitanie, Pays-de-la-Loire, Bretagne, Normandie, Auvergne-Rhône-Alpes, Paca et Corse.
- 1^{er} juin 2018 pour les régions Ile de France, Centre Val de Loire, Outre-Mer et Hauts de France

Article 7

La recette devra :

- être quantifiée pour 10 personnes
- être réalisable pour un repas festif de collectivité
- respecter le coût matière unitaire maximum de 5 euros (les prix indiqués pour le calcul de prix de revient seront exprimés en HT)
- utiliser des produits de saison

Article 8

Les dossiers, rendus anonymes par nos services, seront évalués par un jury de professionnels de la restauration collective.

Les dossiers seront notés selon les critères suivants :

- Fiche technique : rédaction, normes d'hygiène, équilibre alimentaire, respect du coût portion
- Photo : dressage, harmonie
- Recette : Mise en valeur du produit, originalité

L'organisation informera les candidats des résultats de la sélection et convoquera les cuisiniers sélectionnés pour la finale régionale correspondante.

Article 9 Région Bourgogne Franche-Comté

Les candidats exerçant en région Bourgogne Franche-Comté n'ont pas à présenter de dossier puisque la sélection se fait sur la Table de Lucullus lors de la Foire internationale et gastronomique de **Dijon le 8 novembre 2017**.

La Table de Lucullus consiste à présenter un plat consommable froid type « buffet froid » afin de promouvoir et valoriser la profession des cuisiniers et pâtisseries de collectivité. Les décors factices (ex : bois recouvert de chocolat, fleurs naturelles...) sont interdits, seuls les décors à base de techniques culinaires (fleurs à base de légumes, motifs en pastillage, pâte morte, pâte à sel, gelée colorée...) sont autorisés. Les verrines, cuillères, piques en bois ou métal... sont autorisées.

Les candidats présentent un plat sur le thème de leur choix : entrée, volaille, poisson, viande ou pâtisserie.

Les préparations devront être élaborées dans les établissements de chaque participant. RESTAU'CO n'intervient ni dans l'achat, ni dans la fourniture des matières premières. Les plats et assiettes de présentation devront être apportés par les candidats. Les préparations seront alors disposées sur la Table de Lucullus, réservée ce jour-là aux collectivités.

La dimension et la forme du plat de présentation (rectangulaire, carrée, ronde, ovale, octogonale, ...) seront au choix du candidat avec toutefois une dimension maximum de 600/400 mm ou 600 mm de diamètre environ.

Les candidats devront également présenter une assiette contenant les principaux éléments du plat exposé afin que le jury puisse noter la dégustation. Attention la dégustation se fait sans remise en température du produit.

Les plats devront être déposés le matin même du concours (de 8h30 à 9h15) sur la Table de Lucullus. Attention, il n'y a pas possibilité de finir le plat sur place, si toutefois cela s'avère nécessaire, le candidat doit prendre ses dispositions pour que cela ne prenne que quelques minutes et apporter son matériel.

Les plats exposés sur la Table de Lucullus pourront être récupérés par les candidats s'ils le souhaitent, après l'heure de fermeture de la foire (20h ou 23h pour les nocturnes).

Tout candidat qui récupérera son plat avant la fermeture de la foire sera éliminé d'office.

Les présentations seront évaluées par un jury professionnel. La proclamation des résultats aura lieu le jour-même du concours. La sélection portera sur l'originalité, la présentation et la dégustation de l'assiette. 6 candidats seront retenus.

II. FINALES REGIONALES

Article 10

Ont le droit de participer en finale régionale, les candidats sélectionnés sur dossier ou sur la Table de Lucullus. Ils sont, selon les régions, au nombre de 4 à 8. En cas de désistement d'un des candidats sélectionnés, la place sera proposée au candidat classé suivant. Les candidats doivent répondre à l'article 3 qui précise les conditions d'accès au concours.

Les candidats recevront un dossier de participation à la finale régionale, envoyé au **moins 4 semaines avant** à l'adresse du candidat. Ce dossier se composera :

- de l'annexe « finale régionale » du règlement
- Le thème imposé pour le plat et pour le dessert
- la liste du matériel mis à disposition.
- La liste du matériel que le candidat peut apporter

Article 11

Assistés d'un commis en formation, les candidats devront élaborer :

- ❖ une recette de plat principal accompagné de 2 garnitures minimum
- ❖ une recette de dessert
- ❖ les recettes devront respecter le thème imposé et ne pourront utiliser que les ingrédients contenu dans le panier. Le panier sera dévoilé le jour de la finale régionale.

Pour chaque recette, le candidat présentera **10 assiettes** : 2 de présentation et 8 de dégustation.

Article 12

Les recettes proposées devront :

- être quantifiées pour 10 personnes,
- convenir à un repas festif de collectivité,
- tenir compte d'un coût matière unitaire de 5,50 € pour le plat principal et de 2,50 € pour le dessert. Les prix de référence des denrées seront indiqués dans la liste des paniers fournis.

Article 13

L'épreuve se déroulera comme suit :

- conception des recettes et élaboration des fiches techniques (1h30) et QCM (15 mn)
- réalisation et présentation des recettes (3 h)

Article 14

Toutes les denrées seront **fournies par les organisateurs exclusivement**. L'assiette ne doit comporter que des ingrédients comestibles et réalisés par le candidat.

Article 15

Les candidats devront apporter leur tenue professionnelle (1 veste et 1 toque), ainsi que leur petit outillage : voir liste des matériels mis à disposition et liste des matériels que le candidat peut fournir, en annexe

Article 16

Un tirage au sort déterminera le poste de travail et le commis attribué à chaque candidat
Le candidat doit rendre son poste de travail et le matériel utilisé, propres. Les matières premières seront rangées et stockées à la température réglementaire. Tout candidat qui ne rendra pas son poste de travail en bon état sera **sanctionné de 2 points**.

Article 17

Seules les personnes accréditées par les organisateurs et les membres du jury sont autorisés à pénétrer dans la zone du concours.

Article 18

Le tirage au sort déterminera l'ordre de passage des candidats toutes les huit minutes. Un candidat ne présentant pas son assiette dans les temps sera sanctionné de **2 points par minute de retard**. Son assiette sera présentée au jury en dernière position.

Article 19

En cas de défaillance du matériel mis à disposition par les organisateurs, qui ne serait pas dû à une mauvaise manipulation du candidat, devra être résolue en moins de 15 minutes. Si la résolution du problème dépasse 15 minutes, le candidat aura le droit de récupérer le temps perdu et pour cela ses assiettes seront dégustées en dernière position. Les organisateurs de la finale indiqueront au candidat le moment où son chronomètre est de nouveau relancé de façon à récupérer le temps qui aura été nécessaire à la réparation.

Article 20

Les candidats seront jugés par deux jurys composés chacun de spécialistes de la restauration collective, un jury technique et un jury dégustation.

- Jury technique : 60%
- Jury dégustation : 40%

Détail de la notation en annexe

Article 21

Les membres du jury technique ne doivent avoir aucun lien avec les candidats.

Le jury technique note le candidat dès la prise du poste et jusqu'à l'envoi du dessert. Le jury a alors 8 minutes pour rendre ses notes au commissaire du concours. Aucun membre du jury technique n'est présent au moment de la dégustation.

Le jury dégustation est réuni ensuite pour délibérer sous la présidence du président de jury. La décision de l'ensemble du Jury est sans appel.

L'annonce des résultats se fait à l'issue de la finale régionale, en présence des candidats réunis en veste et toque propres, fournies par les organisateurs en partenariat avec la maison BRAGARD.

Le président du GARGANTUA ou un président de délégation régionale sera présent sur chaque finale régionale, la responsabilité de la validation du concours étant à leur charge.

Article 22

Les organisateurs du concours se réservent le droit de modifier le présent règlement. Dans l'intérêt général du concours, ils sont autorisés à prendre toutes décisions qu'ils jugeraient utiles.

Article 23

Les candidats ne pourront s'opposer à aucune exploitation publicitaire des épreuves : photos vidéo et recettes restent la propriété du réseau qui se réserve le droit de les publier (presse, publications RESTAU'CO et partenaires). Les candidats s'engagent à accepter les lots qui leur seront offerts.

Article 24

Le fait même de participer au concours entraînera l'acceptation pour les candidats, du présent règlement. Le non respect de ces règles entraîne soit l'annulation du concours soit l'élimination du candidat.

FINALE NATIONALE 2019

Article 25

Les lauréats de chaque finale régionale peuvent concourir, à condition qu'ils respectent toujours les conditions du règlement (article 3). Si l'un des lauréats sélectionnés dans une région se trouve dans l'impossibilité de participer à la finale nationale, il sera remplacé par le candidat arrivé second à la sélection régionale.

Pourra également accéder à la finale, le lauréat d'un concours sectoriel, sur invitation de Restau'co et après validation par la commission Gargantua. Ceci sous réserve qu'il remplisse les conditions de l'article 3 de ce concours.

Article 26

Les finalistes de chaque région recevront un dossier de participation à la finale, envoyé au **moins 4 semaines avant** à l'adresse du candidat. Ce dossier se composera :

- le règlement de la finale
- l'annonce du thème imposé pour le plat et le dessert
- la liste du matériel mis à disposition.
- la liste du matériel que le candidat peut apporter

Article 27

La finale nationale du GARGANTUA 2019 se déroulera fin janvier, en public pendant le SIRHA à Lyon. Elle est organisée pour RESTAU'CO par la commission Gargantua présidée par Eric DELATTRE.

Date de validité : le 18 juillet 2017

Signature du Président du concours
Eric DELATTRE