

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

Le dimanche 18 mars 2018, à l'occasion du Salon EGASt à Strasbourg, s'est déroulée la finale régionale Grand Est de la 16<sup>ème</sup> édition du Gargantua, le concours du Meilleur cuisinier de collectivité en gestion directe<sup>1</sup> de France. C'est Lucas Gartiser, second de cuisine au Crous de Strasbourg, qui remporte cette finale régionale, après avoir réalisé une « Ballotine de poulet panée aux amandes et noisettes » pour le plat et un « Crumble de noisettes » pour le dessert. Il remporte également le Trophée Hygiène du concours. Cette sélection est la cinquième 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 EST UN CONCOURS QUI ME TIENT PARTICULIÈREMENT À CŒUR CAR IL VALORISE LE MÉTIER ET LA CUISINE DE COLLECTIVITÉ.



LUCAS GARTISER,  
LAURÉAT DE LA FINALE RÉGIONALE GRAND EST

### LA FINALE GRAND EST

**Thématique du plat :** Le poulet « Nouvelle Agriculture »  
**Thématique du dessert :** La meringue

#### Le lauréat

- Lucas Gartiser
- Lauréat du Trophée Hygiène
- Établissement : CROUS de Strasbourg (67)
- Plat réalisé : Ballotine de poulet panée aux amandes et noisettes, farce fine d'échalotes aux herbes, chou farci aux cuisses de poulet et compotée de chou vert, purée de carottes, navet glacé au miel, jus corsé.
- Dessert réalisé : Crumble de noisettes, salade ananas à l'huile d'olive, citron vert, basilic, crémeux citron et meringue française et italienne au citron vert.



©128DB

#### LES AUTRES LAURÉATS

2 François PAUL

EHPAD Sainte Véronique  
de Abreschviller (57)

Aline SIEFERT

3 CLOUS de Mulhouse (68)

<sup>1</sup> La gestion directe représente 63% de la restauration collective sur le territoire national. Ces restaurants de collectivité sont gérés directement par les établissements qui les abritent ou par la collectivité qui en a la responsabilité.



## 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](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) / P. 06 40 72 07 23

Isabelle Callède : [i.callede@becomagence.com](mailto:i.callede@becomagence.com) / P. 06 03 02 51 45

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

### ORGANISATEUR DU GARGANTUA :

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