



RÉGION BRETAGNE NORMANDIE ET PAYS-DE-LA-LOIRE : LE QUATRIÈME FINALISTE DU 17^{ÈME} GARGANTUA DÉSIGNÉ !

À l'issue des trois heures de finale régionale qui s'est tenue le 09 février dernier à Rennes lors du salon Rest'hotel et métiers de bouche, au parc des Expositions, les jurés ont voté pour Sylvain Gohier, cuisinier chez G2L Espace & Vie à Précigné (72) et sa commis, Marine Canu, du Lycée Notre-Dame de Saint Méen Le Grand (35).



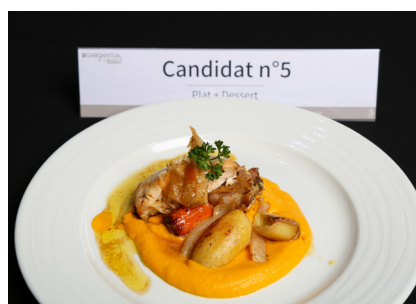
“

Pour moi c'est le premier concours de ma vie. Je m'étais mis une grosse pression donc je suis arrivé au concours plutôt bien préparé. J'ai pu déroulé ce que j'avais prévu en toute sérénité. C'est une très belle expérience où on a l'occasion de valoriser notre métier de cuisinier de collectivité. Un grand merci à mon commis pour son professionnalisme. La relève est assurée !

Sylvain Gohier
cuisinier chez G2L Espace & Vie à Précigné (72)

”

Marine Canu,
du Lycée Notre-Dame de Saint
Méen Le Grand (35).



©Marc Knecht / Gargantua



©Marc Knecht / Gargantua



©Marc Knecht / Gargantua

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. Sylvain Gohier, a été désigné parmi les 6 candidats de la région Bretagne, Normandie et Pays-de-la-Loire, par deux jurys composés de personnels de la restauration collective : un jury technique (60% de la note), un jury dégustation (40% de la note).

Parrainé par Marc Foucher, Meilleur Ouvrier de France 2004, Le Gargantua est devenu un incontournable de la profession. Son objectif : valoriser l'excellence de la restauration collective.

La vocation du concours est de mettre en lumière **les savoir-faire des meilleurs cuisiniers et cuisinières de la restauration collective.** Ces chef(fe)s sont capables de sublimer les produits simples et de qualité, tout en étant soumis à des contraintes strictes, tant en termes d'hygiène, de coûts des denrées que d'apports nutritionnels à respecter.

Les modalités de sélection du Gargantua sont conçues pour mettre en avant **les valeurs portées au quotidien** par les cuisinier(e)s dans leurs établissements. C'est pourquoi l'organisation des finales régionales place **les territoires au cœur du concours.** Pour montrer l'engagement de la restauration collective dans une alimentation responsable de qualité, les produits proposés aux candidats **sont des produits de saison ou des produits bénéficiant de labels, issus d'approvisionnement de proximité.**

Les denrées qui restaient ont été récupérées par Les Restos du Coeur de Rennes.

30 ANS

d'existence

800



participants aux finales
régionales et nationales
depuis la création

120



LAURÉATS
EN RÉGION

16



LAURÉATS
NATIONAUX

Le concours est réservé aux cuisiniers et cuisinières de la restauration collective en gestion direct.
Ce secteur représente 60% de l'ensemble de la restauration collective.

Prochaine finale régionale Grand-Est **le 08 mars à Strasbourg.**

L'AGENDA DU TOUR DE FRANCE GARGANTUA 2020

- **19 janvier à Dijon** : finale régionale lors des salons Rest'Hôtel & Métiers de Bouche.
- **28 janvier à Marseille** : finale régionale lors du Food'in Sud.
- **29 janvier à Toulouse** : finale régionale lors du SMAHRT.
- **9 février à Rennes** : finale régionale lors des salons Rest'Hôtel & Métiers de Bouche.
- **8 mars à Strasbourg** : finale régionale lors du salon EGAST.
- **Novembre à Paris** : finale régionale Ile-de-France / Hauts-de-France / Centre-Val de Loire / Outre-Mer lors du salon EquipHôtel. Cette épreuve est la seule pour laquelle les finalistes n'ont pas encore été sélectionnés. **L'ouverture des inscriptions se fait début juin 2020.**
- **Fin janvier 2021 à Lyon** : la finale nationale se tient lors du SIRHA et désignera le lauréat de la 17^{ème} édition de Gargantua.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur le site de Gargantua :
<https://www.le-gargantua.fr/>

Partenaire privilège



Partenaires majeurs



Partenaires premium



BRAGARD

Interprofessions



À propos de Restau'Co

Depuis 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 oeuvre des politiques alimentaires. Restau'Co représente la quasi-totalité des acteurs de la restauration collective en gestion directe, soit 60% de l'ensemble du secteur.

Contact Presse

Agence Sophie Benoit Communication
Yglinga Benoit-Joubert | 06 63 70 61 69
yglinga@sbc-groupe.com

Contact Restau'Co

Responsable communication
Céline Emelin | 06.20.79.16.90
c.emelin@restauco.fr