

LE GARGANTUA

by RÉSEAU RESTAU'CO
ÉVÉNEMENTS & TROPHÉES

RÉGION OCCITANIE : LE TROISIÈME FINALISTE DU 17^{ÈME} GARGANTUA DÉSIGNÉ !

À l'issue des trois heures de finale régionale qui s'est tenue le 29 janvier dernier à Toulouse lors du salon SMAHRT, les jurés ont voté pour **Christophe Fricon** cuisinier à la Mairie de Gagnac-sur-Garonne (31) et sa commis, **Julie Boussougant** du CFA Agricole de Pavie (32).



© Laurent Belet / Gargantua

“

C'est une très belle expérience. Sur le concours j'avais beaucoup de stress car ça me sortait de mon habitude en cuisine. Au final on rentre dans la compétition et on déroule nos recettes. Dans l'ensemble je suis content de mes plats, même si je voulais faire plus et mieux mais je suis content de ce que j'ai envoyé. Et surtout, j'ai eu une commis exceptionnelle et très professionnelle. Ca a matché dès le début.

Christophe Fricon

cuisinier à la Mairie de Gagnac-sur-Garonne (31)

”



© Laurent Belet / Gargantua

Julie Boussougant
CFA Agricole de Pavie (32)

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.** **Christophe Fricon** a été désigné parmi les 6 candidats de la région Occitanie par deux jurys composés de personnels de la restauration collective : un jury technique (60% de la note), un jury dégustation (40% de la note). Un jury composé de :

PARTIE TECHNIQUE :

Stéphane Duquenne *Technicien Conseil en restauration collective à la ville de Toulouse*

Marion Gernez *Responsable qualité à la Cuisine centrale de Toulouse*

Gilali Manem *Adjoint technique au restaurant du Centre National d'Etudes Spatiales*

PARTIE DÉGUSTATION :

Laurent Hicter *Lauréat Régional Gargantua 16ème édition*

Etienne Germain *professeur de cuisine en lycée professionnel*

Jean-Pierre Lasgouzes *Délégué régional adjoint Interbev Occitanie*

Maguelone Pontier *Directrice Générale Le Grand Marché MIN Toulouse Occitanie*

Raphaël Martinez *Directeur de la Fédération Fruits & Légumes d'occitanie*

Jean-Jacques Bolzan *Adjoint au Maire de Toulouse*

Patrick Turroques *Responsable des ventes restauration collective Sud-Ouest SYSCO*

Pierre Bangi *Conseiller en charge de l'agriculture et de l'alimentation au cabinet de la présidente de la région Occitanie*

**LES DENRÉES QUI RESTAIENT ONT
ÉTÉ RÉCUPÉRÉES PAR LA BANQUE
ALIMENTAIRE DE TOULOUSE !**

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**.

GARGANTUA EN CHIFFRES

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 en Bretagne **le 09 février à Rennes**.

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