



BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ : LE PREMIER FINALISTE DU 17ÈME GARGANTUA DÉSIGNÉ !

À l'issue des trois heures de finale régionale qui s'est tenue le 19 janvier dernier à Dijon lors du salon Rest'Hôtel & Métiers de Bouche (Parc des Expositions), les jurés ont voté pour Thierry Petitpez, cuisinier au Lycée Janot à Sens (89).



“

Les commis ont été très professionnels et volontaires, faut le souligner parce qu'ils sont venus un dimanche et ils avaient une belle énergie. Après j'ai démarré au poste 6 donc pas évident de terminer en dernier mais bon c'est pas simple de commencer en premier non-plus (rire). J'étais un peu juste sur la viande niveau timing mais ça a été le cas pour tout le monde. Après j'ai été fier de mon dessert. Je pense qu'il a fait la petite différence qui fait que j'ai gagné.

Thierry Petitpez,
Lycée Janot - Sens (89)

”

Commis

Amandine François,
MFR de l'Yonne (89)



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.** Thierry Petitpez a été désigné parmi les 6 candidats de Bourgogne-Franche-Comté 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 Ghislain Moureaux, membre du jury technique, qui va les redistribuer à des associations de Dijon.

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 Auvergne-Rhône-Alpes/PACA/Corse **le 28 janvier à Marseille.**

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/>

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