

LE GARGANTUA

Communiqué de presse – Marseille, 31 janvier 2018

FINALES RÉGIONALES DU GARGANTUA 2019 AUVERGNE-RHÔNE-ALPES, PACA, CORSE : ON EST FIXÉS !

Le mardi 30 janvier 2018, à l'occasion du Salon FOOD'IN SUD à Marseille, s'est déroulée la finale régionale Auvergne-Rhône-Alpes, PACA, Corse de la 16^{ème} édition du Gargantua, le concours du Meilleur cuisinier de collectivité en gestion directe de France. C'est James DUCANGE, responsable de cuisine au lycée Amédée Gordini de Seynod (74), qui remporte cette finale régionale, après avoir réalisé une « Noix de jambon de montagne et sa raviole de pieds de porc » pour le plat et un « Fondant au coeur coulant au citron » pour le dessert. Il remporte également le Trophée Hygiène du concours.

Cette sélection est la deuxième 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.

GAGNER CETTE FINALE RÉGIONALE EST POUR MOI UNE CONSÉCRATION. LE CONCOURS GARGANTUA EST UNIQUE ET TÉMOIGNE DE L'EXIGENCE NOTRE MÉTIER DE CUISINIER DE COLLECTIVITÉ.

JAMES DUCANGE,
LAURÉAT DE LA FINALE RÉGIONALE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES, PACA, CORSE

LA FINALE AUVERGNE-RHÔNE-ALPES, PACA, CORSE

Thématique du plat : Noix de jambon de porc de montagne et pied de porc

Thématique du dessert : Autour du citron

Le lauréat

- Nom : James DUCANGE
- Établissement : Lycée Amédée Gordini de Seynod (74)
- Lauréat du Trophée Hygiène
- Plat réalisé : Noix de jambon de montagne cuit à basse température et sa raviole de pieds de porc et son jus corsé
- Dessert réalisé : Fondant au coeur coulant au citron confiture d'olive, olives noires confites
- Temps forts de son parcours : 3^{ème} participation à la finale régionale Sud-Est, second en 2013, lauréat en 2016



©Jp GARBEDIAN

LES AUTRES LAURÉATS

2 Pascal
DELL AGOSTINO
Association des Papillons
Blancs à Aix les Bains

Christophe
GARCIA 3
Lycée Les Calanques
à Marseille



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 des 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

www.le-gargantua.fr

CONTACTS PRESSE :

agence becom! 01 42 09 04 34

Eva Scrive / e.scrive@becomagence.com - 07 85 54 58 30

Julie Blévin / j.blevin@becomagence.com - 06 40 72 07 23

www.becomagence.com

ORGANISATEUR DU GARGANTUA :

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