



©Sylvain Renard / Restau'co.

## El Sirha de Lyon acoge un año más el concurso de cocineros de colectividades de Francia

06-02-2019

El Sirha de Lyon ha acogido la decimosexta fina del concurso *Le Gargantua* al mejor cocinero de colectividades de Francia; un hecho que no nos deja de causar cierta envidia dada la repercusión pública que tiene el evento y la visibilidad que le da al sector. El ganador de la edición 2017/2019 ha sido el jefe de cocina del GAM Restaurant de Nanterre (el restaurante de empresa del banco BNP Paribas), Jacky Hemon, quien accedió a la final tras ganar en la última de las semifinales.

El pasado 29 de enero se celebró en Lyon (Francia), en el marco del salón Sirha (Salón internacional de la restauración y la hotelería), la final del concurso *Le Gargantua* al mejor cocinero de colectividades de Francia. Tras tres horas de intenso trabajo se proclamó ganador de decimosexta edición del concurso, **Jacky Hemon**, jefe de cocina del GAM Restaurant de Nanterre, el restaurante de empresa del banco BNP Paribas, quien llegó a la final tras alzarse con el triunfo en la semifinal perteneciente a las regiones de Ile De France, Centre, Val de Loire, Hauts de France, Outre-Mer, el pasado 14 de noviembre.

*Le Gargantua* es un concurso organizado por la federación francesa Restau'co, cuyo objetivo es destacar el trabajo de los cocineros de las colectividades, compartir protagonismo con el resto de colegas de profesión y despertar vocaciones hacia este segmento de la restauración

A la gran final de Lyon han llegado los ganadores de las siete semifinales regionales que se han celebrado por todo el país durante los últimos dos años. Han acompañado a Hemon en el *podium* de la gran final: **Lucas Gartiser** (ganador de la semifinal de Strasbourg), como segundo clasificado; y el ganador de la medalla de bronce, **Bruno Deshaies** (ganador de la semifinal regional de Bretagne, Normandie y Pays de la Loire). Tanto en las semifinales como en la final, se otorga también un premio a la higiene, patrocinado por la firma Sanipousse; el ganador de este galardón en la final de Lyon fue el mismo Bruno Deshaies.

**Exigencia para los concursantes; visibilidad y prestigio para el sector**

Tanto en las semifinales regionales como en la final nacional, el concurso se basa en los mismos criterios:

- Por una parte se juzga la creatividad, la técnica y una buena presentación. El jurado evalúa la capacidad de los candidatos para destacar la calidad de los productos, asociar los sabores con equilibrio y presentar un plato atractivo y gustoso.
- También se juzga el respeto riguroso a las normas esenciales en materia de higiene, nutrición, escandallos, control de tiempos y temperaturas, etc.

En cuanto a la mecánica del concurso, cada cocinero, asistido por un ayudante, se encontrará el día del evento con una serie de productos que no conoce de antemano. A partir de aquí, y con tres horas de trabajo por delante, debe improvisar dos recetas (un plato principal y un postre) que cumplan con todos los criterios. Cada receta tiene que ser preparada para servir diez platos, nueve para el jurado y uno para la presentación ante el público.

Como todos nuestros lectores saben, lejos de los focos de los chefs estrella Michelin, los profesionales de las colectividades realizan un trabajo comprometido que supone un desafío diario, no sólo por el trabajo puramente gastronómico, sino por la gran labor de gestión, la responsabilidad sobre la salud de sus comensales y la rigurosidad y respeto en cuanto a las normas de higiene y buenas prácticas en todos los sentidos. Por la gran cantidad de materia prima que mueve el sector, destaca también el trabajo de selección de las materias primas, las técnicas utilizadas y la buena gestión de los residuos que se realiza en estas cocinas profesionales.

### **Sirha, una de las grandes citas hosteleras a nivel mundial**

Cada dos años la ciudad francesa de Lyon acoge la feria Sirha, una de las grandes citas hosteleras a nivel mundial, por la gran oferta que reúne y que responde a las necesidades de todos los segmentos de la hostelería y restauración (gastronómica, colectiva, rápida, hotelera, retail...). A falta de los datos actualizados de la edición recién clausurada, recordar que la feria batió, en la pasada edición, todos los récords reuniendo a más de 3.000 expositores y marcas de once sectores diferentes de productos alimentarios, equipamientos y servicios, 208.000 visitantes profesionales (un 10% más que en 2015) y ocupando más de 130.000 m<sup>2</sup>. España cuenta tradicionalmente con una importante participación de empresas en la feria.

El salón, además, cuenta con un completísimo programa de actividades de entre las que destacan, además del mencionado *Le Gargantua*, las esperadas finales de los también concursos culinarios *Bocuse d'Or*, la *Copa del Mundo de la Pastelería* o la *Copa Internacional de Catering*, entre otros.

Con todo ello, Lyon se convierte cada dos años en la capital mundial de la gastronomía, con numerosas degustaciones de productos artesanos, talleres infantiles, *foodtrucks*, el túnel del sabor y muchas otras actividades en cada rincón de la ciudad.

### **Noticias Relacionadas**

- Las colectividades en Francia generan 300.000 puestos de trabajo y son el 5º sector empleador
- Francia aprueba un proyecto de ley en favor de una alimentación más saludable para todos
- ¡Agrúpense, valoren el trabajo de sus empleados, formen, ofrezcan sueldos dignos...!
- Francia prohibirá la utilización de vasos, platos y cubiertos de plástico a partir de 2020