



Podium de campeones: Stéphane Gouttenoire (ganador), Pierre-Yves Rommerlaere (segundo clasificado) y Anthony Hervy (tercero). ©Francis\_Mainard.

## Francia eligió en el salón Sirha de Lyon a su *Mejor cocinero de colectividades 2015*

28-01-2015

El martes 27 de enero se celebró dentro del marco del salón Sirha de Lyon, la final del concurso *Le Gargantua* al mejor cocinero de colectividades de Francia; un evento de gran prestigio en el país vecino, del que se han celebrado ya catorce ediciones y cuyo último ganador ha sido Stéphane Gouttenoire, chef del centro Inter Administratif de Lyon y vencedor de la quinta semifinal (*Region sud-est*).

*Le Gargantua* es un evento abierto a todos los cocineros de colectividades de gestión directa, un sector que representa en Francia un 63% de la restauración colectiva, que está altamente organizado y que conforma un poderoso *lobby* nacional.

El objetivo del concurso 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 tan compleja como interesante, además de poco conocida.

A la gran final de Lyon han llegado los ganadores de las ocho semifinales regionales que se han celebrado por todo el país entre octubre de 2013 y noviembre de 2014. En esta ocasión ha sido **Stéphane Gouttenoire** chef del centro Inter Administratif de Lyon (1.200 comidas diarias de media) y ganador de la quinta semifinal (*Region sud-est*), quien se ha alzado con el título de *Mejor cocinero de colectividades 2015*.

### Prestigiar el trabajo en cocina de las colectividades

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.

Es por todo ello que las asociaciones francesas del sector promueven y apoyan el concurso *Le Gargantua*, como un punto de encuentro de la profesión y una oportunidad para mejorar a través del intercambio de experiencias y la movilización de todos sus profesionales.

### **Exigencia al más alto nivel**

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 encuentra 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.

Este año se ha otorgado además, un premio especial al *Control sanitario* para hacer hincapié en el cumplimiento normativo de la Unión Europea.

Otra novedad de la edición 2015 de *Le Gargantua* ha sido la composición del jurado. Los organizadores (Restau'Co) han establecido este año que el jurado esté compuesto por representantes de toda la cadena alimentaria, desde los productores hasta el usuario final, pasando, por supuesto por los cocineros.

### **Noticias Relacionadas**

- Orpea celebra un concurso de cocina entre residencias, tal como hace su matriz francesa
- El equipo del Virgen del Puerto de Plasencia gana el concurso de cocina hospitalaria