



Foto de familia de los participantes en la gran final de 'Le Gargantua'. ©Sirha.

Jerome Latour se corona 'Mejor cocinero de colectividades', en un Sirha de récords

09-02-2017

A finales de enero se celebró en Lyon (Francia) el salón Sirha (Salón internacional de la restauración y la hotelería) batiendo todos los récords. Más de 3.000 expositores y marcas, 208.000 visitantes profesionales (un 10% más que en 2015) y más de 130.000 m². Como es habitual, la feria acogió, además de otros eventos y actividades, la final del concurso *Le Gargantua* al mejor cocinero de colectividades de Francia.

El pasado 24 de enero se celebró en el marco del salón Sirha, *Salón internacional de la restauración y la hotelería*, de Lyon (hall 2.2, espacio *Cuisines en Scène*), la gran final del concurso *Le Gargantua* al mejor cocinero de colectividades de Francia; un concurso 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 ocho semifinales regionales que se han celebrado por todo el país durante los últimos dos años y el ganador 2017 ha sido **Jérôme Latour**, ganador de la final regional de Aquitaine Poitou Charentes Limousin y cocinero del hospital de Bordeaux à Pessac, de cuyas cocinas salen una media de 7.000 comidas diarias. El evento está abierto a todos los cocineros de colectividades de gestión directa, un sector que representa en Francia un 60% de la restauración social y colectiva.

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*...). En esta ocasión, la feria ha batido todos los récords reuniendo a más de 3.000 expositores y marcas de 11 secores diferentes de productos alimentarios, equipamientos y servicios, 208.000 visitantes profesionales (un 10% más que en 2015) y más de 130.000 m². España ha tenido una importante participación en Sirha, con la participación de más de 50 empresas.

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* y 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.

*** ¿Qué crees que daría más visibilidad a las colectividades en nuestro país?**

¡Participa en nuestra encuesta!

#ColecSondeo. Nos interesa vuestra opinión... ¿Qué creéis que puede dar más visibilidad al sector de la #rest_social_colectiva en España?

— Rest_colectiva (@Rest_colectiva) 15 de febrero de 2017