



**13e GARGANTUA  
16 000 emplois!**



**Le secteur de la Restauration Collective en Gestion Directe emploie 300 000 salariés dont 75 000 cuisiniers. Un secteur qui manque de 16 000 cuisiniers. 2 milliards de repas sont servis par an dans 44 000 restaurants.**

Le Gargantua est un fabuleux coup de projecteur sur ces professionnels de l'ombre : les cuisiniers de la restauration collective en gestion directe. Hommes et femmes passionnés, au service de ceux qu'ils nourrissent au quotidien, ils sont les ambassadeurs des produits auprès du convive. Ces professionnels maîtrisent une technique de plus en plus pointue, avec l'entr'e de nouveaux matériels. Ils magnifient le produit grâce à leur travail de cuisson, de préparation, d'associations goûteuses et de présentation. Soucieux d'une bonne alimentation, les cuisiniers de collectivité ont une mission d'éveil au goût et d'éducation alimentaire : de l'astuce culinaire

pour faire accepter un légume au message qu'il passera au moment du service.

Avant le concours, les cuisiniers connaissent le thème général mais ils découvrent le panier le jour même. Ainsi c'est leur esprit créatif et leur personnalité qui sont jugés. Les recettes qu'ils créaient doivent respecter des contraintes spécifiques à la restauration collective : un budget limité, la réglementation hygiène et qualité. Les cuisiniers, aidés de jeunes commis, doivent ensuite réaliser leur plat et leur dessert en 3 heures, en public.

Ils sont notés par un jury de professionnels composé d'une diététicienne, de chefs de collectivité reconnus, de professeurs de cuisine, de pros de la pâtisserie et de la restauration gastronomique. Ils vont noter la faisabilité et le coût, l'originalité, l'organisation et la méthode et enfin la présentation des assiettes et leur dégustation bien sûr.

**Caféterie en folie**

L'espace caféterie est animé par l'association CAE (Speciality Coffee Association of Europe) et propose de découvrir 4 grandes compétitions nationales dédiées au café gourmet dans l'espace Café Show... mais aussi des ateliers et des activités pédagogiques pour susciter des vocations.

Les meilleurs dégustateurs de café s'affronteront au Championnat de France de Cuptasting. Leur discipline consiste à reconnaître un café intrus dans une sélection, le tout à l'aveugle bien sûr ! La tension monte tour après tour pour enfin découvrir lequel des compétiteurs est le meilleur nez. Les virtuoses de l'espresso prennent le relais avec le Championnat de France de Barista. Chaque candidat Barista, «barman du café», doit convaincre par son savoir-faire et l'excellence de ses boissons à base

d'espresso un jury composé de juges sensoriels et techniques. Les meilleurs barmen du café de France s'affrontent pour remporter le titre et gagner un ticket vers Melbourne où se tiendra le Championnat du Monde de Barista en mai 2013.

Après les spécialistes, place aux artistes avec le Championnat de France de Latte Art. Les concurrents doivent réaliser les plus beaux motifs et dessins sur la mousse de lait de délicieux cappuccino. Les vainqueurs seront qualifiés pour les championnats du monde de Nice en juin 2013. Enfin le Championnat de France Coffee & Good Spirits mêle les talents de barista et de barman puisque cette discipline consiste à créer des cocktails à base de café et de spiritueux. Ce concours est qualificatif pour le World Coffee & Good Spirits (Nice, juin 2013).



**LOS PRIMOS**

**Torréfaction artisanale de café**

Distributeurs automatiques de boissons



**ARTISAN TORREFACTEUR EN RHÔNE-ALPES**  
au service des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration

PATRICE MOREAU  
30 rue des Frères Lumière - 69720 SAINT BONNET DE MURE  
Tel : 0472484638 - contact@losprimos.fr

www.losprimos.fr

**INTERNATIONAL CATERING CUP**  
**Concours du meilleur traiteur international**

Créée en 2008 par Joël Mauvigney, Pdt de la confédération nationale des charcutiers-Traiteurs et Traiteurs (CNCT), l'International Catering Cup est un concours qui sélectionne et prime les meilleurs traiteurs du monde entier.

Tous les deux ans, ce concours va challenger la créativité de la profession à un niveau international. Cette année, près de 1 800 supporters auront la chance d'assister à sa 3e édition.

La Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs a été créée en 1891 afin de représenter et défendre les intérêts collectifs des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs sur le plan national et international. La profession ne compte pas moins de 6 500 entreprises de charcuterie-traiteur artisanale avec plus de 34 000 actifs pour un chiffre d'affaires évalué à 1,8 milliards€.

**12 pays en lice**

De l'Amérique du Sud à l'Asie, en passant par l'Europe, le concours du Meilleur Traiteur européen s'ouvre au monde entier dès 2011, en s'imposant comme le carrefour des différentes cultures et talents de la profession. 12 nations sont en compétition: Belgique, Brésil, Côte

d'Ivoire, Espagne, France, Italie, Luxembourg, Mexique, République Tchèque, Roumanie, Russie et Ukraine.

Les candidats sont accueillis au Lycée-CFA François Rabelais à Dardilly avant les 12 heures d'épreuves. Ils mettent en scène, pendant près de 8 heures, sous les yeux du public un buffet composé de 5 plats réalisés sur critères imposés. Joël Mauvigney, sait galvaniser ses pairs. «Ce concours, qui est à sa 3e édition a pour objectif de créer une dynamique au sein de notre profession par la recherche de nouvelles inspirations culinaires», souligne-t-il. révélateur de talents, le concours met en lumière le savoir-faire et la créativité des traiteurs professionnels.

Au confluent des tendances, des techniques et des cultures, il fait rêver le public et demande aux professionnels en compétition un dépasse-

ment de soi ! La dimension internationale de ce concours en fait indéniablement sa force.

Selon Joël Mauvigney, «l'International Catering Cup fédère à une échelle internationale les talents des meilleurs professionnels traiteurs pour orchestrer une gastronomie aux accents évènementiels ».



Joël Mauvigney (D.R.)

**Thème retenu: l'Italie**

Chaque équipe doit réaliser un buffet pour 8 personnes avec 5 plats: en amuse-bouche: bar mariné aux agrumes avec sa garniture autour de la carotte et du chorizo. Entrée froide: canard gras et foie gras avec une garniture d'artichaut violet. Plat de poisson chaud:

truite des Fjords de norvège en croûte, mousseline de saint-Jacques de Norvège et sa sauce Choron façon Paul Bocuse. Plat chaud: 3 interprétations libres

autour du cochon dont une imposée à base de jambon cru. Dessert: chocolat noir, thé vert matcha et fruits exotiques. Pour évaluer les réalisations, le jury s'appuie sur une notation rigoureuse qui s'articule autour de 4 critères d'évaluation la créativité et l'originalité, le Goût, le respect du Thème, sans oublier l'Aspect.

**PODIUM 2013**

- 1-Espagne: Alain Guirad Calleja-Oscar Escanciano
- 2-France: Gilles Grasteau - Sébastien Rein
- 3-Luxembourg: Jean-Michel Bardet-Damien Grandclaudé

**FROMAGERS: 5 EPREUVES POUR 1 CHAMPION**

Le 9eme concours national des fromagers permet de sélectionner parmi 16 candidats le champion de France et les 3 jeunes talents des Rabelais 2013.

5 épreuves limitées dans le temps : connaissance des produits, savoir-faire, créativité, avec confection d'un plateau, maîtrise des techniques et dégustation

les départagent. Les métiers de fromager ou crémerier-fromager sont méconnus. Ils consistent en la vente au détail en boutique ou sur marché de produits laitiers après sélection auprès des producteurs. Les professionnels Affinent des produits afin de les

proposer aux clients, à leur qualité optimale. Ils sont les Pivots entre producteurs et consommateurs ils sont les ambassadeurs d'un patrimoine français et d'un art culinaire unique.

Garant de l'appellation «Fromagers de France» gage de savoir-faire et de qualité, le syndicat prépare les fromagers au concours des Meilleurs Ouvriers de France. A noter que dans le Rhône c'est un fromager, Christian Janier qui préside les MOF. Il met en place des certificats de qualification professionnelle «CQP» reconnus de «Vendeur en Crèmerie et Fromagerie» et bientôt, de « Repreneur ».

**Soutenir la typicité et la variété du patrimoine fromager français**

Les fromages traditionnels au lait cru constituent le fleuron de notre savoir-faire et pourtant, leur part de marché ne cesse de diminuer pour ne représenter aujourd'hui qu'environ 7 à 8% de notre consommation.

Alors que, surfant sur les tendances du marché, la proportion des fromages industriels et les créations fromagères «marketées» -souvent des copies simplifiées de fromages traditionnels disparus-, ne cessent de croître et démontrent un certain dynamisme de la filière.

Sans vouloir opposer deux marchés car là n'est pas le propos, les amateurs de bons fromages ne doivent pas oublier que de nombreux fromages régionaux sont menacés : vacherin des Bauges, vacherin d'Abondance, persillé de Tignes, des Aravis ou de Semnoz, reblochon du Mont-Cenis, colombier des Aillons, rollot fermier et le fromage de bouille dans le Nord, le fromage de Monsieur en Normandie, la feuille de Dreux, l'olivier cendré... Certains d'entre

eux sont en passe de s'éteindre car l'outil de production se raréfie. Plus qu'un seul producteur continue actuellement la fabrication du Vacherin d'Abondance. Dans la plupart des cas, ce sont deux ou trois producteurs qui maintiennent un fromage en vie... C'est trop peu pour assurer la transmission du savoir. À chaque disparition, c'est un peu de notre histoire et de notre biodiversité qui s'en vont ! Et les nouvelles créations fromagères qui, trop souvent, font croire à une quelconque filiation régionale grâce à un étiquetage bien tourné, ne peuvent pas remplacer des siècles de savoir-faire et apporter la typicité de goût liée à un terroir. Plutôt que de s'opposer au respect de la tradition et des terroirs, le progrès et les évolutions en matière sanitaire devraient servir les intérêts d'un patrimoine riche en histoire et en potentiel.

**Mieux informer les consommateurs**  
Si les Français sont encore nombreux à être attachés au terroir fromager, on ne



Sur le podium: 1-Mathieu Moolan-Feroze (fromagerie Mons-Boissy), 2-Laetitia BURGAT Chavrilhon, (fromagerie Gay) et 3- Myriam Bilbaut (Les fromages d'Alain Michel).

**25,10Kg par habitant**

Consommation par habitant : 25,10 Kg par habitant (un des plus gros consommateurs d'Europe) 3 200 fromagers détaillants. Typologie des crémeriers-fromagers: sédentaires - boutiques : 48 %; itinérants - marchés ou vente ambulante: 23 %;diversifiés - plusieurs types de points de vente : 16 %;sédentaires - étal fixe sous halles : 13 %. CA total de la profession : 820 M€ Une crèmerie-fromagerie emploie en moyenne 3,7 personnes, dirigeant inclus. 15 % forment des apprentis. Fin 2010, 7 500 personnes dans le secteur :3 650 salariés. 3 850 non salariés, dirigeants • 94 % des salariés sont en CDI (Rapport de branche 2009)



peut nier que les habitudes de consommation se tournent davantage vers la standardisation et le produit facile à conserver, facile à stocker, facile à vendre..., et sont encouragées par des réseaux de distribution qui ne favorisent pas l'accès à la diversité. Cette uniformisation du goût généralisée entraîne une diminution des productions artisanales. Ne correspondant plus à la «demande du consommateur», les petits producteurs voient leur marché se réduire d'année en année, et

jettent l'éponge sous les pressions sanitaires sporadiques. Ce phénomène de raréfaction des petits fromages est amplifié par une confusion des genres savamment entretenue dans laquelle on y perd son latin. Que signifie un fromage au lait cru ? Qu'appelle t-on véritablement un fromage de terroir ou un fromage AOC ? Quelle est la différence entre une AOC et une marque ?... Autant de questions que les consommateurs se posent et auxquelles ils ne trouvent pas toujours de réponses qualifiées.