



Toulouse, le 13 mars 2024

COMMUNIQUE DE PRESSE

Lancement du 1^{er} concours de cuisine étudiant Chef Crous'TO : ouverture des candidatures

Le Crous de Toulouse-Occitanie lance son premier concours de cuisine pour les étudiants, intitulé Chef Crous'TO. Les candidatures sont ouvertes jusqu'au vendredi 22 mars, 12h heure de Paris. Gastronomes en herbe, à vos menus !

Chef Crous'TO est ouvert à tous les étudiants régulièrement inscrits dans une formation post bac de l'académie de Toulouse, quel que soit l'établissement. Pour cette première édition, les étudiants ont jusqu'au vendredi 22 mars 12h pour candidater.

La candidature se fait exclusivement en ligne, depuis le [site Internet du Crous de Toulouse-Occitanie](#)

Le thème du concours est la saisonnalité et la lutte contre le gaspillage alimentaire. Carte blanche est donnée aux étudiants : ils pourront proposer une entrée, un plat, un dessert. Toutefois, ils devront respecter un panier imposé. En complément de la liste exhaustive fournie par le Crous, deux ingrédients supplémentaires pourront être demandés par le candidat.

La phase de présélection

Le jury de présélection est organisé le 22 mars à partir de 12h30, pour définir qui sera parmi les finalistes.

[Pour découvrir le règlement.](#)

La finale et les récompenses

Les huit candidats retenus lors de la présélection s'affronteront durant la finale le 8 avril, au Resto' U médecine sur le campus de Rangueil, en conditions réelles.

Les étudiants auront 4h pour composer, dresser et défendre leur recette. Ils seront coachés par des chefs du Crous.

La meilleure entrée sera récompensée le 8 avril, tout comme le meilleur plat, le meilleur dessert et le meilleur repas complet. Il peut donc y avoir quatre vainqueurs au maximum.

La remise des prix aura lieu à l'issue du concours. Plusieurs lots et prix sont à gagner, notamment :

Le prix du jury – prix coup de cœur du concours : un lot d'ustensiles professionnels de cuisine, une interview presse exclusive avec Toulouscope (partenaire de la finale du concours)

La meilleure entrée : un panier garni de fruits et légumes frais.

Le meilleur plat : un repas dans une de nos brasseries, pour deux personnes

Le meilleur dessert : un atelier de pâtisserie avec un chef du Crous



L'ensemble des finalistes profitera par ailleurs de conseils des experts Crous en restauration. La meilleure entrée, le meilleur plat et le meilleur dessert seront proposés simultanément à la rentrée dans tous les Resto U' du Crous de Toulouse-Occitanie, et valorisés dans la communication du Crous.

« À travers ce concours, il s'agit de valoriser les compétences culinaires des étudiants, mais aussi de sensibiliser à la cuisine maison et durable », souligne Dominique Froment, directrice générale du Crous de Toulouse-Occitanie

Le Crous est le **service public étudiant** qui **accompagne tous les étudiants et toutes les étudiantes** dans leur vie quotidienne pendant leurs études supérieures. Le Crous de Toulouse-Occitanie agit sur la région Occitanie au sein des **8 départements de l'académie de Toulouse**. **Son ambition** : leur apporter les mêmes chances d'accès et de réussite dans l'enseignement supérieur.

Son champ d'actions recouvre : les bourses et aides financières, le social et l'accompagnement, le logement, la restauration, la culture et la vie de campus, les jobs étudiants, l'international. Proposer une restauration équilibrée à tarif social, à proximité de son lieu de vie ou d'études, est l'un des engagements majeurs du Crous de Toulouse-Occitanie.

Plus d'infos 🖱 [site Internet](#) | [Instagram](#) | [X](#) | [Facebook](#) | [LinkedIn](#)