



Toulouse, le 17 février 2026

COMMUNIQUE DE PRESSE

Ouverture du concours de cuisine étudiant Chef Crous'TO : serez-vous le prochain lauréat ?

Top départ pour la troisième édition du concours de cuisine Chef Crous'TO. Vous êtes étudiants ? Les candidatures sont ouvertes jusqu'au vendredi 22 mars, 18h heure de Paris !

Un concours ouvert à tous les étudiants de l'académie de Toulouse

Le **Crous Toulouse Occitanie** est fier d'annoncer l'ouverture de la **3^e édition du concours Chef Crous'TO**, un événement culinaire unique dédié aux étudiants de l'académie de Toulouse. Après le succès des éditions précédentes, cette nouvelle édition met à l'honneur la **street food healthy**, un thème qui allie plaisir, équilibre et respect de l'environnement.

Du **lundi 16 février au dimanche 22 mars 2026**, les étudiants régulièrement inscrits dans une formation post-bac au sein de l'académie de Toulouse (Ariège, Aveyron, Haute-Garonne, Gers, Lot, Hautes-Pyrénées, Tarn, Tarn-et-Garonne) sont invités à participer. Le concours se déroule en deux étapes :

- **Une présélection sur dossier** : les candidats doivent soumettre une recette originale, respectant un **panier imposé** et intégrant une démarche **anti-gaspi**. Les dossiers sont à déposer en ligne avant le **22 mars 2026 à 18h**.
- **Une finale en direct** : les 4 finalistes sélectionnés s'affronteront le **lundi 20 avril 2026** dans un lieu encore tenu secret, pour réaliser leurs recettes devant un jury professionnel.

Comment participer ?

Les étudiants intéressés peuvent consulter le **règlement complet** et déposer leur dossier de candidature sur le site du Crous Toulouse Occitanie : <https://www.crous-toulouse.fr/chefcrousto/>. Pour toute question, contactez la direction de la restauration : restauration@crous-toulouse.fr.

Un thème inspirant : la street food healthy

Les participants devront proposer une **entrée et un plat chaud**, réalisables en grande quantité, et adaptés à la restauration collective. Les recettes gagnantes seront ensuite proposées dans les **Crous Truck'** de la région, offrant une visibilité unique aux talents culinaires des étudiants.



Trois prix seront décernés lors de la finale :

- **Le prix coup de cœur du jury** : un lot d'ustensiles professionnels
- **La meilleure entrée** : un panier garni de fruits et légumes frais
- **Le meilleur plat** : un repas pour deux dans une brasserie

De plus, la recette lauréate du prix coup de cœur sera **proposée dans tous les Crous Truck'** à la rentrée 2026 et valorisée par le Crous.

Un engagement pour une cuisine durable et responsable

Le Crous Toulouse Occitanie réaffirme son engagement en faveur d'une **restauration équilibrée, accessible et durable**. Ce concours est l'occasion de sensibiliser les étudiants à la **cuisine maison, de saison et anti-gaspi**, tout en valorisant leur créativité.

Le Crous est **le service public étudiant** qui **accompagne tous les étudiants et toutes les étudiantes** dans leur vie quotidienne pendant leurs études supérieures.

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.

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