



**Mission de la  
communication**

Vanves, le 24 janvier 2019,

Affaire suivie par  
Pascale Koller  
01 71 22 97 20

pascale.koller@crous.fr

60 Boulevard du lycée  
92171 Vanves Cedex

## Communiqué de presse

**Le 29 janvier, Les Crous et leurs personnels seront mis en lumière à trois reprises dans la journée, au Sirha, le rendez-vous de la restauration et de l'hôtellerie à Lyon (26 janvier-30 janvier)**

De **10h à 14h**, le Crous de Lyon prendra les commandes sur le stand de l'association Bleu-Blanc-Cœur pour valoriser une recette de volaille Bleu-Blanc-Cœur créée par William Fougeray, ambassadeur de la communauté des métiers de bouche au sein de l'association et également responsable produits à la Centrale d'achats des Crous. Au programme : une démonstration culinaire par deux chefs cuisiniers du Crous de Lyon, Christophe Morand et Thierry Philippe (cuisine et dégustation de volaille Bleu-Blanc-Cœur) suivie d'échanges sur les apports de la démarche avec les chefs et des représentants des Crous et de Bleu-Blanc-Cœur. **Hall 2.2 stand F120**

**A 16h30** : Le chef pâtissier du Crous Clermont Auvergne Sébastien Mousselon recevra le premier prix du concours « Tous Fans de Dessert » organisé par « Coup de pâtes ». Il a su conjuguer la créativité et la modernité, en rupture avec les formats classiques, sur la base d'un choix de trois fonds cuits de pâte sucrée. Ce même jour à 16 h, il aura réalisé sa recette, sur la scène culinaire : tarte sablée citron Mojito.

Sébastien Mousselon, responsable de l'équipe pâtisserie de son Crous, participe régulièrement à des stages comme par exemple à l'école nationale de la pâtisserie d'Yssingaux ou encore anime des stages de « pâtisserie découverte » pour les personnels de restauration du Crous. En pâtisserie, le plus important pour Sébastien Mousselon, c'est la rigueur, la finesse, le fait de toujours créer de nouvelles productions, et la satisfaction du travail bien réalisé. **Hall 4 stand A106**

**18h30** : Proclamation des résultats du Concours Gargantua

Lancé en 1989 par le réseau interprofessionnel RESTAU'CO, le concours Gargantua récompense le meilleur cuisinier de collectivité en gestion directe de France.

Ce concours est destiné à valoriser le métier de cuisinier de collectivité, à encourager les pratiques d'excellence auprès des chefs de restauration collective. Il est devenu la référence de la profession.

Le Crous de Strasbourg, sera représenté par Lucas Gartiser. L'ancien chef de la cuisine du Resto'U de L'Esplanade a remporté le premier prix régional du concours Gargantua, le concours des collectivités organisés par le salon EGAST et disputera la finale nationale au Sirha avec 6 autres lauréats régionaux. **Hall2.2 cuisine en scènes**



### **A propos des Crous :**

Les Crous ont pour mission d'améliorer les conditions de vie des étudiants au quotidien. La restauration universitaire est l'une des principales missions des Crous. Les Crous se mobilisent pour offrir une restauration de qualité et à petit prix à tous les étudiants avec 750 structures de restauration. 5 000 agents travaillent dans ce domaine au sein des Crous. Plus de 69 millions de repas par an sont servis dans les structures de restauration au format des divers : restaurants, cafétérias, libre-service, mais aussi Crous'Truck, Triporteur, Moovy Market.

**Contact Crous :** Pascale Koller : 06 88 05 52 79-pascale.koller@crous.fr

**Crous de Lyon :** Aurélie Brousse : 04 72 80 13 32 / 06 34 01 46 09

Aurelie.Brousse@crous-lyon.fr

**Crous de Clermont-Auvergne :**

Elodie Dubec : 04 73 34 44 09 – 06 75 49 24 96 \_ elodie.dubec@crous-clermont.fr

**Crous de Strasbourg :** Sarah Boos : 03 88 21 28 40 / 06 89 10 06 28

sarah.boos@crous-strasbourg.fr



La tarte sablée citron Mojito de Sébastien Mousselon @sebastien Mousselon