

Paris, le 10 novembre 2016,

**Pascale Koller**  
Responsable de la  
mission communication  
Tel. 01 71 22 97 20  
Pascale.koller@crous.fr

60 boulevard du Lycée  
CS30010  
92171 Vanves Cedex  
Tel. 01 71 22 97 00  
[www.etudiant.gouv.fr](http://www.etudiant.gouv.fr)

## Communiqué de presse

### Equihotel : Les Crous ont du talent –concours du 9 novembre

Laetitia Remazeilles et Marine Andrault, des équipes de cuisine du Crous de Poitiers, lauréate du concours : « *elles ont du talent* » : la

c

u



u

*féminin.*

Nabila Sellika, du Crous de Créteil, remporte la 3eme place au concours régional Gargantua.

Laetitia Remazeilles, cuisinière au pôle gastronomie et Marine Andrault, apprentie pâtisserie, remportent le 9 novembre 2016 le **premier prix** du concours « *Elles ont du talent* » du salon Equihotel qui se déroulait à Paris de 6 au 10 novembre.

Elles reçoivent un chèque et des lots gastronomiques.

L'équipe du Crous de Poitiers a proposé au jury constitué exclusivement de femmes (3 pour le jury technique et 8 pour le jury dégustation) une entrée et un dessert conçus et cuisinés sur place. L'équipe avait découvert, le matin même, le panier d'ingrédients qui lui était confié pour la compétition.

Place à l'imagination et au savoir-faire.

Le résultat : en entrée : une composition qui fait la part belle aux coquilles saint Jacques en harmonie avec des chips de lard, de la crème de panais, potimarron et cresson, et en dessert, une coque de chocolat noir et sa mousse légère, confit de clémentines à l'estragon. Le tout réalisé en 2 h30, sous les yeux attentifs du public.

De son côté, Nabila Sellika, chef des restaurants de Champs-Sur-Marne depuis 2015, s'est illustrée pour sa première participation au concours régional Gargantua, en se positionnant sur la troisième marche du podium.

Cette jeune chef (25ans) était la seule femme chef à concourir à cette édition 2016. Elle était également la seule, parmi les 7 chefs finalistes, à n'avoir jamais participé à ce concours.



Le concours Gargantua est le concours du meilleur cuisinier de collectivité en gestion directe de France, organisé chaque année par RESTAU'CO. Sa finale a lieu tous les deux ans sur le salon du SIRHA à Lyon.

Signalons que Marine Andrault avait reçu en mai dernier le prix « Campus Cook » à l'issue du salon de restauration des Crous qui s'est tenu en mai, pour son hamburger *Le Boréal* (un duo de saumon). Ce hamburger est disponible depuis la rentrée dans tous les points de restauration rapide des Crous.

La restauration universitaire, c'est plus de 657 restaurants et cafétérias pour proposer aux 2,6 millions d'étudiants, des plats gouteux et équilibrés réalisés par 4822 personnels.

**Contacts presse :**

**Pascale Koller : Cnous** : 01 71 22 97 20-pascale.koller@cnous.fr

**Arnaud VINET : Crous de Poitiers**

Responsable du pôle communication & culture [arnaud.vinet@crous-poitiers.fr](mailto:arnaud.vinet@crous-poitiers.fr) –  
05 49 44 53 03



**Dimitri LE BOUBENNEC : Crous de Créteil**

Responsable marketing, chargé de communication externe

[dimitri.leboubennec@crous-creteil.fr](mailto:dimitri.leboubennec@crous-creteil.fr) – 01 45 17 24 56