



**La SMERRA et le Crous de Lyon organisent un concours de cuisine qui propose aux étudiants de montrer leurs qualités culinaires. Ce concours est proposé pour la 2<sup>ème</sup> année à Lyon et pour la 1<sup>ère</sup> fois à Saint-Etienne.**

Pour cette édition lyonnaise, après avoir sélectionné 4 étudiantes parmi les 36 candidats ayant envoyé une recette équilibrée et à moindre coût, le jury s'est réuni ce Jeudi 31 Mars au restaurant universitaire ENS Descartes du Crous pour départager les finalistes.

Accueillies à 15h au Resto'U, Marguerite, Marion, Nina et Quentin ont d'abord découvert la cuisine professionnelle dans laquelle ils allaient ensuite élaborer chacune un plat et un dessert pour 10 personnes à partir d'un panier surprise comprenant 2 produits imposés : la pomme et le saumon.

Ils avaient 3h de cuisine intense pour sortir leurs menus, sous les conseils du chef cuisinier du Resto'U, M. Thierry Philippe, du coordonnateur technique de la restauration du Crous, M. Christophe Morand, du professeur du Lycée François Rabelais, M. Gwenaël Boudier, et du vainqueur de Masterchef 4, M. Marc Boissieux.

**En effet, le gagnant de MasterChef et propriétaire du restaurant l'Inattendu à Lyon, est parrain de l'édition 2016 du concours de cuisine étudiant SMERRA/Crous.** Fort de son expérience de concours amateurs en cuisine et de professionnel de la restauration aujourd'hui, il a su conseillé et épaulé les candidats en restant juste et exigeant au moment de la dégustation par le jury.

Constitué de professionnels de la santé publique et de la restauration, d'étudiant et de la gagnante de l'édition précédente, les membres du jury ont donc évalués les mets sur des critères visuels, gustatifs et d'équilibre alimentaire.

**Le classement de la finale lyonnaise du concours de cuisine étudiant SMERRA/Crous est :**

- **1<sup>er</sup> prix – Tablier d'or : Nina Eid** avec un saumon cuit à l'unilatérale, risotto crémeux et fondue de poireaux, et une tourte aux pommes et au rhum et sa chantilly
- **2<sup>ème</sup> prix – Tablier d'argent : Quentin Bettembourg** avec un hamburger de saumon pommes paillason, fondue de poireaux, et ses pommes rôties sur sablé
- **3<sup>ème</sup> prix – Tablier de bronze : Marguerite De Gantes** avec un saumon au four, écrasé de pomme de terre, tomates provençales, et une tarte aux pommes revisitée
- **4<sup>ème</sup> prix – Finaliste : Marion Dupuy** avec un filet de saumon au four, purée de pomme de terre ail, aneth, gingembre, et un sablé breton, chocolat et pommes caramélisées

Les gagnants se sont vus remettre leurs prix, en présence du président de la SMERRA et du directeur du Crous de Lyon, avec pour tous un tablier, un livre de cuisine, des chèques cadeaux et pour le 1<sup>er</sup> et le 2<sup>ème</sup> prix des cours de cuisine professionnels.

**Le menu gagnant de Nina sera servi à tous les étudiants le Jeudi 28 avril 2016 au Resto'U ENS Descartes, 15 parvis René Descartes Lyon 7<sup>ème</sup>.**

Le concours de cuisine est une action de prévention originale proposée au sein du mois de l'équilibre alimentaire par la SMERRA en collaboration avec le Crous. Il a pour objectif de sensibiliser les étudiants à une alimentation saine. L'enquête EmeVia de 2015 montre en effet que l'équilibre alimentaire n'est pas toujours respecté :

- 14 % des étudiants ne mangent aucun fruit et aucun légume chaque jour.
- 14,6 % d'entre eux se privent, car ils ont des problèmes financiers.
- 64,5 % jugent pourtant leur alimentation équilibrée.

## À propos

**La SMERRA** est une mutuelle étudiante du réseau national EmeVia. Elle a une délégation de service public pour la sécurité sociale étudiante depuis plus de 40 ans. 120 000 étudiants font confiance à la SMERRA sur le Rhône-Alpes et Auvergne.

<http://smerra.fr> / [www.facebook.com/smerra.fr](http://www.facebook.com/smerra.fr) / [communication@uitsem.com](mailto:communication@uitsem.com) / 04 72 76 70 77

**Le Crous de Lyon** sert aux étudiants de l'académie de Lyon plus de 4 millions de repas par an dans les 15 Resto'U et 20 Cafet'U. Au-delà de l'offre variée et équilibrée que ses chefs cuisiniers proposent au quotidien, le Crous s'engage dans le développement durable en servant des produits bio, locaux, du label Bleu-Blanc-Cœur, permettant ainsi aux étudiants de manger sainement à des prix accessibles.

[www.crous-lyon.fr](http://www.crous-lyon.fr) / [communication@crous-lyon.fr](mailto:communication@crous-lyon.fr) / 06 34 01 46 09



Les 4 finalistes du concours de cuisine étudiant Extra en cuisine édition#2 de Lyon et les chefs et formateur qui les ont accompagnés en cuisine. Au 1<sup>er</sup> rang : Nina Eid (1<sup>er</sup> prix) et Quentin Bettembourg (2<sup>ème</sup> prix). Au 2<sup>nd</sup> rang : Thierry Philippe, chef du Resto'U ENS Descartes du Crous, Gwenaël Bourdieu, formateur à l'Institut Rabelais, Christophe Morand, chef et coordonnateur technique restauration du Crous, Marion Dupuy (4<sup>ème</sup> prix) et Marguerite De Gantes (3<sup>ème</sup> prix).



Le menu gagnant de Nina : Saumon cuit à l'unilatérale, risotto crémeux et fondue de poireaux / Tourte aux pommes et au rhum et sa chantilly. Ces plats seront proposés aux étudiants le 28 avril 2016 au Resto'U ENS Descartes – Lyon 7<sup>ème</sup>.

Revivez le concours comme si vous y étiez avec toutes les photos sur : [www.facebook.com/CrousdeLyonSaintEtienne/](http://www.facebook.com/CrousdeLyonSaintEtienne/)