



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^{ème} année à Lyon et pour la 1^{ère} fois à Saint-Etienne.

Pour cette édition stéphanoise, après avoir sélectionné 4 étudiantes parmi la dizaine de candidats ayant envoyé une recette équilibrée et à moindre coût, le jury s'est réuni ce Mardi 29 Mars au restaurant universitaire Crous de la Métare pour départager les finalistes.

Accueillies à 15h au Resto'U, Alizée, Audrey A., Audrey D. et Philippine ont d'abord découvert la cuisine professionnelle dans laquelle elles allaient ensuite élaborer chacune un plat et un dessert pour 7 personnes à partir d'un panier surprise comprenant 2 produits imposés : la pomme et le saumon.

Après 3 heures de cuisine intenses, sous les conseils du chef cuisinier du Resto'U, M. Noël Léonardi, et du coordonnateur technique de la restauration du Crous, M. Christophe Morand, elles ont fait déguster leurs menus au jury qui les avait observées tout au long de la préparation. Constitué de professionnels de la santé publique de la SMERRA et de la restauration étudiante du Crous, les membres du jury ont donc évalués les mets sur des critères visuels, gustatifs et d'équilibre alimentaire.

Le classement de la finale stéphanoise du concours de cuisine étudiant SMERRA/Crous est donc le suivant :

- **1^{er} prix – Tablier d'or : Philippine Bourrassaud** avec un saumon crème échalotes et fondue de poireaux et un crumble de pommes et poudre d'amandes
- **2^{ème} prix – Tablier d'argent : Audrey Adellon** avec un filet de saumon cuit au four, légumes compotés et boulgour, beurre à l'aneth et une compotée de pommes façon crumble et ses meringues à l'ancienne
- **3^{ème} prix – Tablier de bronze : Alizée Slolbowsky** avec un tartare de saumon, crème fraîche aux herbes et un mirliton aux pommes
- **4^{ème} prix – Finaliste : Audrey Decuignières** avec un pavé de saumon et ses fruits et légumes confits et un cookie aux pommes

Les gagnantes se sont vues remettre par le président de la SMERRA et le directeur du Crous de Saint-Etienne leurs prix avec pour toutes un tablier, un livre de cuisine, des chèques cadeaux et pour le 1^{er} et le 2^{ème} prix des cours de cuisine professionnels.

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> / 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 / communication@crous-lyon.fr / 06 34 01 46 09



Le jury SMERRA/Crous et les 4 finalistes du concours de cuisine étudiant Extra en cuisine édition#1 de Saint-Etienne. Au 1^{er} rang, les gagnantes de gauche à droite : Alizée Slolbowsky (3^{ème} prix), Philippine Bourrassaud (1^{er} prix), Audrey Adellon (2^{ème} prix) et Audrey Decuignières (4^{ème} prix)



Les 4 plats et 4 desserts proposés par les candidates. Au 1^{er} plat le menu gagnant de Philippine : Saumon crème échalotes et fondue de poireaux / Crumble de pommes et poudre d'amandes.

Revivez le concours comme si vous y étiez avec toutes les photos sur <https://www.facebook.com/CrousdeLyonSaintEtienne/>