RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

les Crous

Julia Sedefdjian, plus jeune cheffe étoilée de France, a investi la cuisine du restaurant universitaire du Crous de Créteil

Publié le 7 décembre 2022, Mis à jour le 3 janvier 2023
Catégorie(s) : Se restaurer, Les Crous



Le mardi 6 décembre 2022, Julia Sedefdjian, plus jeune cheffe étoilée de France, a investi la cuisine du restaurant universitaire du Crous de Créteil située au sein du campus de l'université Paris 8. Elle a proposé un menu complet (entrée, plat, dessert) à plus de 1 300 étudiants.

Un **bel exemple de solidarité** de la part envers les étudiants proposé par le Crous de Créteil.

Très sensible à la lutte contre la précarité alimentaire qui touche de nombreux jeunes, Julia Sedefdjian à coeur de créer un lien entre la gastronomie et les jeunes, de démystifier les repas cuisinés et sains de façon à lutter contre la « malbouffe ».

A ce jour, la restauration universitaire, pour beaucoup, reste synonyme de cuisine de masse. Cette opération visait à démontrer le contraire. Le fait-maison est désormais prépondérant dans les Restos U, et les pratiques

Julia Sedefdjian, plus jeune cheffe étoilée de France, a investi la cuisine du restaurant universitaire du Crous de Créteil

Publié le 7 décembre 2022, Mis à jour le 3 janvier 2023
Catégorie(s) : Se restaurer, Les Crous

évoluent : recours aux filières locales et produits bio ou labellisés, promotion de l'offre végétarienne, mise en place du Nutriscore, sont autant d'objectifs importants que le Crous de Créteil entend réaliser.