RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

les Crous

4 chefs pâtissiers partagent leurs créations au Campus Cook 2024

Publié le 26 avril 2024, Mis à jour le 17 juin 2024

Découvrez les délicieuses créations des chefs pâtissiers qui ont participé au Campus Cook 2024 à Montpellier, le 23 mai 2024. Quatre recettes uniques, issues de leur talent et de leur créativité, vous attendent pour régaler vos papilles.

CONCOURS DE PÂTISSERIE AU CAMPUS COOK 2024

Lors de la dernière édition du salon de la restauration universitaire, **les cuisiniers les plus prometteurs du réseau des Crous** ont participé à un concours de pâtisserie. Ils ont rivalisé de talent et de créativité pour créer **des desserts à la fois beaux et délicieux.**

Ne manquez pas cette occasion de savourer des desserts spécialement conçus pour cet événement.
DÉCOUVREZ LEURS RECETTES POUR LES REFAIRE CHEZ VOUS :



Le CROUS'TILLANT de Jean-Jacques Nany, responsable cafétéria et brasserie du Crous de La Réunion et de

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

les Crous

4 chefs pâtissiers partagent leurs créations au Campus Cook 2024

Publié le 26 avril 2024, Mis à jour le 17 juin 2024

Mayotte

Découvrez la recette du CROUS'TILLANT



L'harmonie acidulée de Laurent Nallis, personnel de la restauration du Crous Aix-Marseille-Avignon

Découvrez la recette de l'harmonie acidulée

4 chefs pâtissiers partagent leurs créations au Campus Cook 2024

Publié le 26 avril 2024, Mis à jour le 17 juin 2024



Le Finger Pomelos Basilic de Johnny Vezien, personnel de la restauration du Crous de Poitiers

Découvrez la recette du Finger Pomelos Basilic

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

les Crous

4 chefs pâtissiers partagent leurs créations au Campus Cook 2024

Publié le 26 avril 2024, Mis à jour le 17 juin 2024



Le Charlimangue de Xavier Létang, chef de cuisine au RU Médreville du Crous Lorraine

Découvrez la recette du Charlimangue