

## 4 chefs pâtisiers partagent leurs créations au Campus Cook 2024

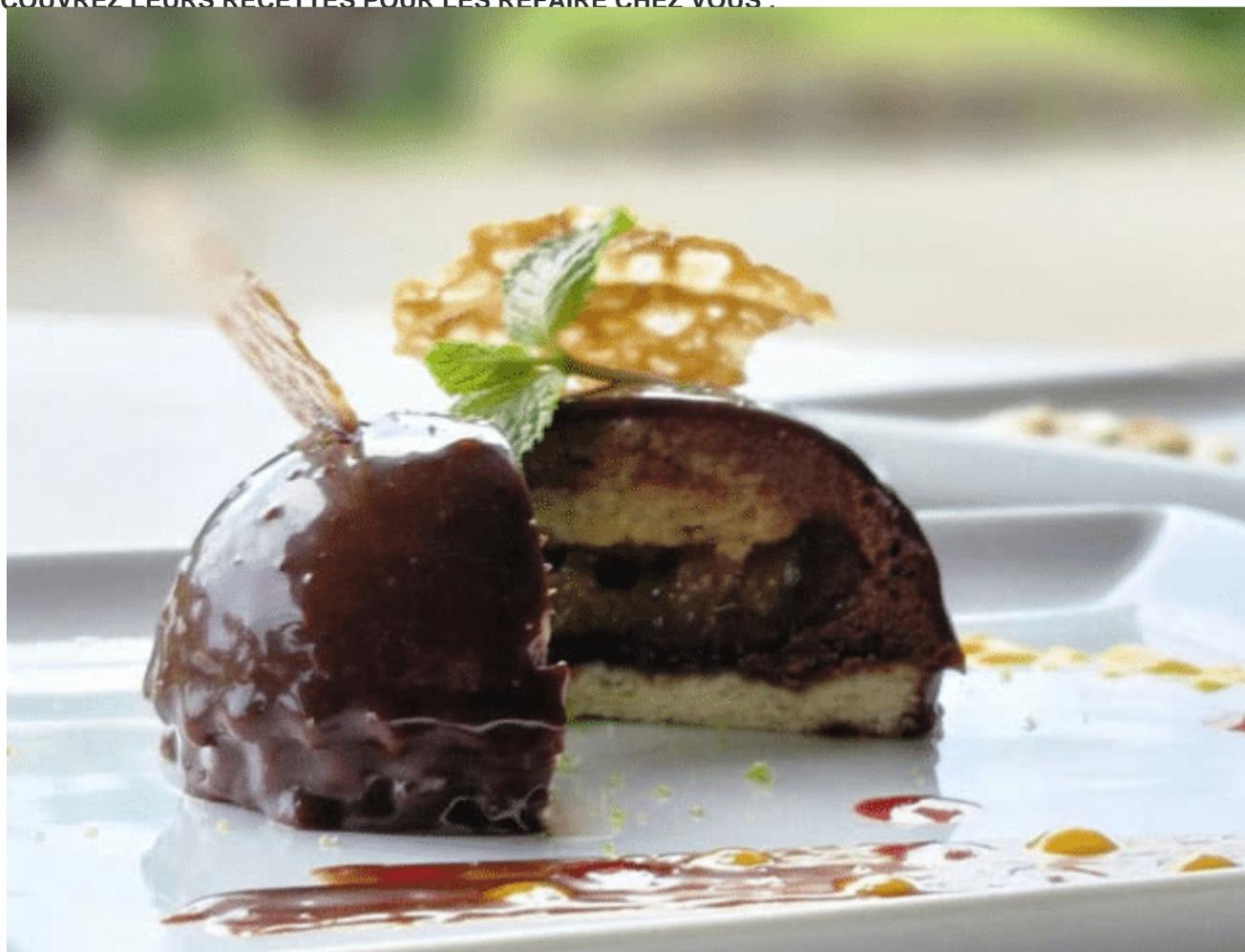
Publié le 26 avril 2024, Mis à jour le 17 juin 2024

**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**

4 chefs pâtisseries partagent leurs créations au Campus Cook 2024

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

## CAFÉTÉRIA ET BRASSERIE DU CROUS DE LA RÉUNION ET DE 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 pâtisseries 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](#)

**4 chefs pâtisseries 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](#)