

les Crous

30 / 31 mai 2018

Centre de Congrès Prouvé – Nancy

Campus Cook

Nancy • 2^e édition

**LE SALON DES PROFESSIONNELS
DE LA RESTAURATION DES ÉTUDIANTS
ET DES JEUNES EN FORMATION**

DOSSIER DE PRESSE

campuscook.fr



SOMMAIRE

3

Communiqué de presse

4

Invitation presse

5

Zoom sur la restauration des Crous

6

Le parrain du salon 2018

7 > 10

Programme du salon 2018

11

La présidente du concours 2018

12

Plan du salon 2018



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Ludi 28 Mai 2018

**Campus Cook, deuxième édition, revient à Nancy !
Tout beau, tout show sur les nouveautés et tendances**

**Venez goûter nos produits
Venez découvrir nos savoir-faire
Venez partager notre expérience**

Le Crous Lorraine organise, au nom du réseau des Crous, Campus Cook Nancy 2^e édition, le salon national des professionnels de la restauration étudiante et des jeunes en formation qui se tiendra le 31 mai 2018 au Centre de Congrès Prouvé à Nancy.

Les Crous, avec plus de 69 millions de repas servis chaque année, s'attachent, dans le cadre des missions de service public qui leur sont confiées, à relever quotidiennement le défi d'un service de restauration collective de grande qualité, adapté aux attentes des étudiants et des personnels de la communauté universitaire à moindre coût.

Ainsi, venez découvrir en direct les coulisses des restaurants universitaires à travers cette grande réunion de professionnels où savoir-faire et expertise sont au rendez-vous.

Cette année, le salon Campus Cook, dont la thématique est « nouveautés et tendance », s'articule autour de 4 moments forts :

- 1** Venez rencontrer, dans le hall d'exposition, près de 70 professionnels spécialistes de la restauration collective, titulaires de nos marchés nationaux, qui vous présenteront les nouveautés en matériel, les produits « tendance » et les nouveaux packaging de la prochaine rentrée universitaire ;
- 2** Venez assister, sur l'estrade du Campus Show, à de la cuisine spectacle au cours de laquelle vous pourrez assister à la préparation de recettes de nos chefs et profiter de dégustations végétariennes ;
- 3** Venez participer, dans l'auditorium, aux conférences/débats sur la thématique générale : « démêler le vrai du faux sur les nouvelles tendances et l'évolution des comportements », avec la participation de Jean-Michel Cohen, Gil Rivière-Wekstein et Sylvie Amar.
- 4** Venez supporter, sur l'estrade du Campus Show, les participants des Crous durant le concours culinaire de « Création d'un mystérieux jus salé et d'un jus sucré », présidé par Noémie Honiat, championne de France des desserts en 2011 et finaliste de Top Chef en 2012.

**Durant ce salon, Nancy redevient la capitale de la restauration étudiante !
Entrée libre et dégustation gratuite.
campuscook.fr**

Contact :

Jean-François Tritz | Crous Lorraine | Service communication
Tél. : 03 83 91 89 12 | Port. : 06 71 50 48 29 | communication@crous-lorraine.fr

Pascale Koller | Cnous | Responsable de la mission de la communication
Tél. : 01 71 22 97 20 | Port. : 06 88 05 52 79 | pascale.koller@cnous.fr



**Campus
Cook** 
Nancy • 2^e édition

INVITATION PRESSE

Dominique MARCHAND

Présidente du Crous

Jean-Luc HEMBISE

Directeur général du Crous d'Amiens-Picardie
Président du comité exécutif
de la centrale d'achats des Crous

Alexandre AUMIS

Directeur général du Crous de Créteil
Directeur de la Centrale d'Achats
des Crous

Jean-Marc LAMBERT

Directeur général du Crous Lorraine

ont le plaisir de vous inviter à l'inauguration de

**Campus
Cook** 
Nancy • 2^e édition

**Mercredi 30 mai 2018
Centre de congrès Prouvé
1 place de la République - Nancy**

18h

Inauguration itinérante et gourmande
animée par Jérôme Prod'homme

Merci de bien vouloir confirmer votre présence à
campuscook-nancy2018@crous-lorraine.fr



ZOOM SUR LA RESTAURATION DES CROUS

Une activité restauration qui fait peau neuve



2017, une belle année pour la fréquentation des structures de restauration des Crous

Le chiffre d'affaires en restauration s'élève à plus de 200 M euros soit une augmentation de 5% par rapport à l'année précédente, une hausse qui concerne tant la restauration étudiante qu'administrative et l'activité traiteur.



La surprise dans l'assiette : un repas végétarien tous les jours dans les Crous

Pour la première fois, l'ensemble des restaurants universitaires proposent depuis la rentrée 2017 un menu végétarien chaque jour. Le comité de recherche et développement des Crous a travaillé sur une quarantaine de recettes savoureuses et équilibrées en protéines proposant aux étudiants une alternative à la viande au prix d'un repas étudiant, soit 3,25 euros. Cette offre s'adresse aussi bien aux étudiants végétariens qu'aux étudiants ayant des contraintes alimentaires ou souhaitant diminuer leur consommation de viande. Un beau succès pour tous.

Des femmes et des hommes de passion

Pour permettre aux personnels de se rencontrer et d'échanger avec leurs pairs une formation dédiée aux chefs de cuisine s'est déroulée fin juin, permettant à 30 chefs du réseau de partager leur expérience et de se former aux côtés des nombreux MOF (Meilleurs ouvriers de France) qui enseignent à l'institut Paul Bocuse au château du Viviers à côté de Lyon. Au menu de cette formation haut de gamme de trois jours : convivialité, bonne humeur mais aussi travail, perfectionnement. Un moment plébiscité, satisfaisant, clos par un mini-challenge en équipes.

Une modernisation qui continue

Espaces multiservices, Foodtrucks, libre services, vente à emporter... autant de nouveaux concepts qui ont trouvé leur public.

Des produits Ecolabel

Dans le cadre des nouveaux marchés mutualisés, les produits d'entretien, en restauration comme en hébergement, passent sous le signe Ecolabel et les produits à usage unique (assiettes jetables, gobelets, couverts...) deviennent biodégradables.



Une nouvelle identité de marque

La marque 100 % Crous devient Crous Resto'. Cette nouvelle marque regroupe les différents types de restauration proposés par les Crous. Déclinée dans la veine de la charte institutionnelle, de couleur rouge, elle sera présente début 2018 sur les packagings puis à terme sur les tenues des personnels tout en étant déclinée en signalétique. Ce nouveau logo s'accompagne d'une base ligne : C'est bon de s'y retrouver.



LE PARRAIN DU SALON 2018

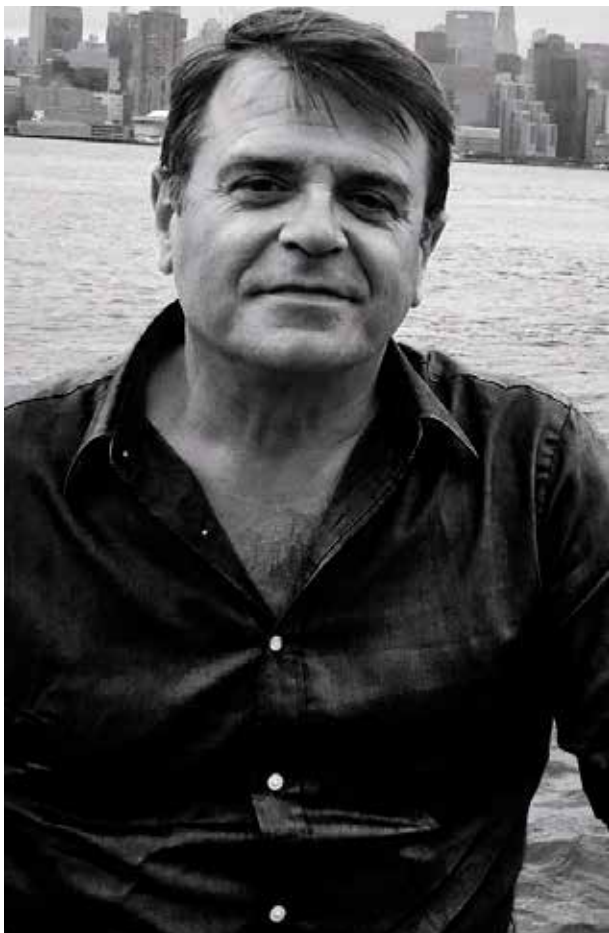
Bruno Ballureau

Né dans une famille de restaurateur depuis 1892, Bruno a fait ses premières armes au Carlton Hotel de Chamonix en 1976.

Il a ensuite continué sa formation pendant 3 ans dans des grandes maisons parisiennes puis pendant 2 ans à Londres !

En 1981, il revient à Nancy pour reprendre la direction d'une brasserie de la Vieille Ville puis ses choix se portent sur d'autres filières et après plusieurs expériences professionnelles, il devient le directeur nancéen d'une enseigne nationale de grande distribution. Après trois ans à la tête de ce point de vente, Bruno Ballureau choisit de totalement changer de carrière et crée son entreprise dans le domaine de la communication. Son agence va, naturellement, se tourner vers le monde de la gastronomie et des filières de l'alimentaire, tant en France qu'en Europe, pour proposer son expertise, à la fois pour l'image de marque et pour la création de recettes et leurs dérivés industriels.

Bruno Ballureau commence à collaborer avec le monde de la presse gastronomique par ce biais puis devient collaborateur de plusieurs magazines : Saveurs, Rustica Hebdo, Cuisine et Vins de France.



En 1994, il commence à travailler à la rédaction de livres de cuisine pour le compte de Rustica Editions, puis Fleurus, Albin Michel et enfin les Éditions Flammarion. En tout, plus de 35 livres ont été édités jusqu'en 2016 !

En 2006, Bruno Ballureau rachète la Brasserie de L'Institut : c'est la plus ancienne brasserie de Nancy au style Art Nouveau si caractéristique de l'École de Nancy. L'esprit, dès sa conception en 1903, est celle d'une brasserie parisienne. Il s'attache à lui redonner son lustre d'antan et une authentique cuisine de bistrot parisien !

En 2009, Bruno Ballureau et son équipe ont été récompensés de leurs efforts par le prix Pudlowski comme le « Meilleur Bistrot de Lorraine » de l'année, distinction qu'ils ont eu le bonheur d'obtenir une seconde fois en 2017.



PROGRAMME DU SALON 2018

8h30 - 19h

Ouverture au public du salon «Campus Cook» – Halls 1&2

Visite libre du salon et exposition non-stop

9h - 12h30

**Succession de démonstrations fournisseurs,
cuisine spectacle et dégustations végétariennes
sur la tribune** – Halls 1&2

Accès libre devant la tribune

14h - 16h30

Débats plateau animés par Paul Aubriat – Auditorium 850

**« Comprendre et anticiper l'évolution des comportements,
le rapport alimentation et santé, démêler le vrai du faux
sur les nouvelles tendances et appréhender les leviers
de modernisation de la restauration collective »**

14h - 14h45

Sous l'angle sociologique, avec la participation de



• **Chrystelle Raulet**

Directrice d'études chez Les Futuribles

sur « **nos consommateurs après-demain** »

Futuribles est un centre de réflexion et d'études prospectives qui vise une intégration efficace du temps long dans les décisions et les actions. Notre travail consiste donc à repérer, analyser et comprendre les grandes transformations en cours, à cerner les principales incertitudes, à concevoir des processus de décision et d'action intégrant la prise en compte du long terme et l'implication des acteurs dans la construction du futur.



• **Laurent Miclo**

Maître de conférences à l'Université de Lorraine

sur « **les fondamentaux nutritionnels et idées reçues** »

Il est membre permanent de l'équipe Calbinotox. L'objectif du projet Calbinotox, est d'étudier l'impact de différents composés de l'aliment sur la santé (particulièrement la cible cérébrale) du consommateur afin de dégager à termes des indicateurs/stratégies de prédiction et de concevoir par ingénierie reverse des aliments adaptés à différents types de populations (nutrition personnalisée) qui maximiseraient les effets positifs tout en minimisant ou remédiant à des effets négatifs sur la santé.

PROGRAMME DU SALON 2018

14h50 – 15h40

Sous l'angle santé, avec la participation de



● **Jean-Michel Cohen** Nutritionniste, animateur de télévision et auteur sur « l'impact direct du bien manger sur la santé »

Après avoir rédigé sa thèse en 1983 à Paris VII sous le titre « Les obésités post-grossesse et l'hyperplasie du tissu adipeux », il a écrit plusieurs ouvrages concernant la nutrition. Après plus de vingt ans de métier, le nutritionniste décide de se lancer dans un véritable combat, contre les troubles alimentaires et les mauvaises habitudes liées à la vie moderne. Il se donne pour mission l'éducation alimentaire. En 2004 il rédige « Savoir manger : le guide des aliments », où il n'hésite pas à dévoiler les pièges de la grande distribution. Jean-Michel Cohen choisit la chaîne M6 pour présenter un magazine intitulé, « Vous êtes ce que vous mangez » en 2006. Il associe ensuite son nom au chef cuisinier, Cyril Lignac, pour présenter une émission intitulée, « Vive la cantine », sur la même chaîne M6. Après les cantines des écoles primaires, le nutritionniste et le chef cuisinier s'intéressent aux assiettes des lycéens. En 2011, Jean-Michel Cohen publie avec le nutritionniste Patrick Serog « La Vérité sur nos aliments », quatrième ouvrage de la série « Savoir Manger ». Jean-Michel Cohen écrit avec le chef Thierry Marx cette fois, le livre de recettes « Bon ! ». En 2012, il publie la collection de livres de recettes « Les carnets du Docteur Jean-Michel Cohen ».



● **Gil Rivière-Wekstein** Auteur, spécialiste des questions agricoles et environnementales, membre de l'association française des journalistes agricoles sur « le bio, vraies et fausses promesses »

Il découvre à l'âge de 15 ans les grands débats concernant l'environnement et l'écologisme. Il s'engage dans différentes associations et rédige ses premiers articles dans la presse. Il n'hésite pas à aller à contre-courant d'une certaine opinion publique. En 1985, Gil Rivière-Wekstein s'installe à Paris et poursuit ses investigations sur les associations environnementalistes, en particulier sur leurs origines philosophiques. Fort de cette expérience, il lance en 2003 une lettre d'information, Agriculture et Environnement. Après deux ans d'enquête, il publie en novembre 2006 un livre intitulé « Abeilles », l'imposture écologique qui décrypte l'affaire des « pesticides maudits ». En septembre 2011, il publie son second ouvrage « Bio, Fausses promesses et vrai marketing » et apporte un nouvel éclairage sur l'agriculture biologique et ses réalités. Gil Rivière-Wekstein est membre de l'association Française des Journalistes Agricoles.



● **Florence Mea** Directrice adjointe de l'Agence BIO, habilitée à diriger des recherches en matière de physiologie de la reproduction, docteur en pharmacie de l'Université Paris V sur « les cultures raisonnées à grande échelle »

Créée en novembre 2001, l'Agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique, est la plateforme nationale d'information et d'actions qui s'inscrit dans une dynamique de développement, de promotion et de structuration de l'agriculture biologique française. L'Agence BIO est un groupement d'intérêt public qui réunit le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (MAA), le Ministère de la Transition Ecologique et Solidaire (MTES), l'Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture (APCA), la Fédération des coopératives agricoles (Coop de France), la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique (FNAB), le Syndicat national des entreprises bio (Synbio).



PROGRAMME DU SALON 2018

Et intervention de



● **Jörg-Markus Zur Oven**

Responsable de la gastronomie universitaire pour le Deutsches Studentenwerk
sur « le point de vue allemand »

L'Union des étudiants allemands (DSW) est l'association bénévole des 58 Studentenwerke en Allemagne. Jörg-Markus zur Oven apportera le témoignage des confrères allemands en matière de recherche et développement sur le champ de la nutrition étudiante en Allemagne.

15h45 - 16h30

**Sous l'angle modernité et nouveauté,
avec la participation de**



● **Olivier Assouly**

Auteur, docteur en philosophie et responsable de la recherche
et des éditions de l'Institut français de la mode
sur « utilités et effets du beau »

Par ailleurs, ses travaux portent sur l'alimentation, le goût et le consumérisme. Il est l'auteur de plusieurs ouvrages : Les Nourritures divines. Essai sur les interdits alimentaires (2002), Le capitalisme esthétique. Essai sur l'industrialisation du goût (2008), L'organisation criminelle de la faim (2013). Outre de nombreux articles, il a dirigé des ouvrages collectifs dont l'un au goût (Goût à vendre. Essais sur la captation esthétique, 2007).



● **Sylvie Amar**

Fondatrice de l'agence éponyme de design global spécialisée en gastronomie
sur « intérêts du design gastronomique (démonstrations) »

« Penser et agir Design global dans l'univers de la gastronomie, c'est concevoir un produit, une gamme ou un espace attractifs, ergonomiques, différenciants et compétitifs en fonction des spécificités de ses marchés : hôtellerie-restauration, Arts de la table, métiers de bouche, agroalimentaire. Le design global est une démarche créative qui ne s'improvise pas. Excellence, rigueur, audace, expérience, expertise en sont les conditions de succès ».



PROGRAMME DU SALON 2018

17h - 17h45

Concours culinaire

Après la création d'un burger par des apprentis en restaurant universitaire en 2016, le concours de la deuxième édition de Campus Cook verra s'affronter des personnels de restauration universitaire autour de la création de mystérieux jus salés et jus sucrés.

Pour être sélectionné pour la finale du concours, chaque participant devait proposer deux recettes originales, une recette sucrée et une recette salée, en respectant ces critères :

- Un coût denrée maximum de 1 € par recette pour un volume à consommer de 33cl.
- Être réalisable avec des ustensiles de cuisine basiques et une centrifugeuse en moins de 3 minutes par verre hors ornementation et présentation.
- Être basées sur des produits des marchés locaux ou nationaux du réseau des Crous

Un jury présidé par Noémie Honiat, championne de France des desserts en 2011 et finaliste de « Top Chef » en 2012, départagera les concurrents qui réaliseront leurs recettes en direct et seront jugés sur les critères d'originalité de la recette, la couleur et le goût du jus.

Concurrents

- **Teddy Bartoli** - Crous d'Aix-Marseille
- **Stéphanie Beller** - Crous de Strasbourg
- **Hervé Krähenbühl** - Crous de Strasbourg
- **Giovanni Mura** - Ersu Sassari (Sardaigne - Italie)
- **Angélique Soehnlen** - Crous de Strasbourg
- **Aline Siefert** - Crous de Strasbourg

Membres du jury

- **Présidente : Noémie Honiat**, championne de France des desserts en 2011 et finaliste de l'émission « Top Chef » en 2012
- **Bruno Ballureau**, parrain du salon Campus Cook 2018
- **Dominique Marchand**, Présidente du Crous
- **Julien Bourin**, pâtissier, finaliste de l'émission « Le Meilleur Pâtissier » en 2014 et 2016
- **Lucie Pirastu**, lauréate 2018 du concours de cuisine pour étudiant du Crous Lorraine
- **Alina Simirea**, lauréate 2017 du concours de cuisine pour étudiant du Crous Lorraine

17h45 - 18h15

Délibération du jury

18h15 - 18h45

Proclamation des résultats et remise des prix

18h45 - 19h

Clôture officielle, prises de paroles et remerciements



LA PRÉSIDENTE DU CONCOURS 2018

Noémie Honiat

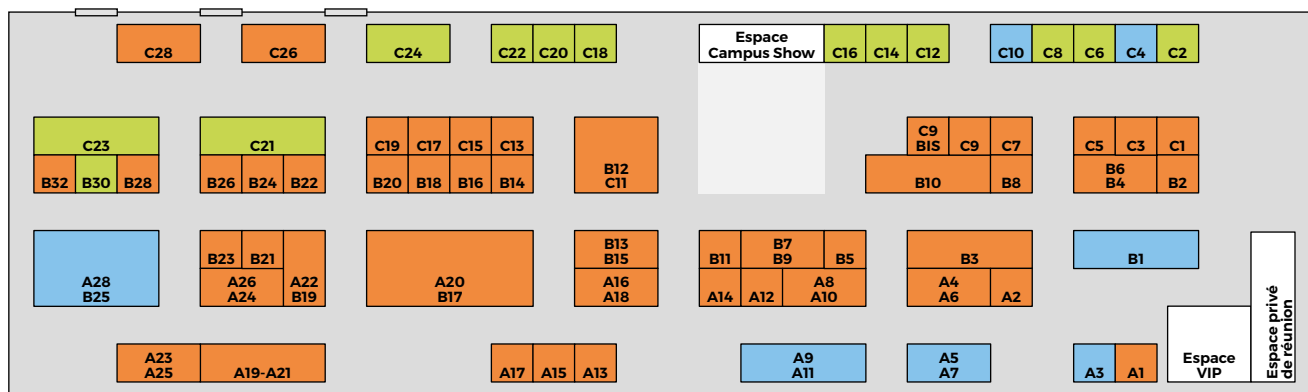
Noémie Honiat voit le jour à Versailles le 6 février 1989. Adolescente, elle se découvre une véritable passion pour la cuisine, sans lien avec ses origines familiales, puisque son père est informaticien et sa mère, comptable. Elle intègre la prestigieuse formation du lycée hôtelier Paul Augier, à Nice, où elle obtient son BTS puis son diplôme de spécialité en pâtisserie.

Dans cette discipline, elle déploie tout son talent, affûté grâce à des stages dans les cuisines d'hôtels renommés (l'Eden Roc à Antibes) et confirmé par sa première place dans de nombreux concours culinaires. Car Noémie est une vraie compétitrice, au succès couronné par un palmarès impressionnant: sacrée Jeune talent de la gastronomie en 2010, elle récidive en 2011 avec un titre de Championne de France de dessert. Le grand public découvre en 2012 dans l'émission Top Chef, sur M6, la personnalité vive et attachante de Noémie ainsi que son don incroyable pour la pâtisserie, qui la conduit aux portes de la finale.



Côté vie privée, Noémie rencontre son futur mari Quentin Bourdy, un des concurrents de la saison 4 de Top Chef, à l'automne 2012. Peu de temps après Noémie quitte son poste de pâtissière à Verviers, raflant au passage le titre de championne de pâtisserie de Belgique en 2013, pour retrouver Quentin dans le sud de la France. Le couple reprend de main de maître l'Univers, le restaurant familial de Quentin, et décroche 2 toques et le coup de cœur du guide culinaire Gault et Millau en 2015.

PLAN DU SALON 2018



ALIMENTAIRE / BOISSONS

- C28** TRIBALLAT
- C26** CAFÉ RICHARD
- B32** LOSTE
- B28** BEL
- B26** GELAGRI PAYSAN BRETON
- B24** YOPLAIT
- B22** BOUCHER VERT ICI ET LÀ
- C19** VIVIEN PAILLE
- C17** LA SILL
- C15** KER CADELAC
- C13** ARIAKE
- B20** LUSTUCRU
- B18** NESTLÉ
- B16** SAINT MICHEL DUCOURTIEUX
- B14** ANDROS
- B12-C11** PRO À PRO
- C9 BIS** MC CORMICK
- C9** EBERHARDT
- C7** RATIONAL
- B10** POMONA PASSION FROID
- B8** SAINT MAMET
- C5** SOCOPA
- C3** MC CAIN
- C1** TULIP
- B6-B4** SDA
- B2** BIGARD
- B23** BRAKE
- B21** DAVIGEL
- A26-A24** FROMAGERIE OCCITANE
- A22-B19** BONDUELLE
- A20-B17** FRANCE BOISSONS
- B13-B15** COUP DE PÂTES
- A16-A18** SODEBO
- B11** CHARAL
- B7-B9** JEAN FLOCH
- B5** D'AUCY
- A14** CSM

- A12** PASQUIER
- A8-A10** BARRONYS
- B3** UNILEVER
- A4-A6** LESIEUR / PANZANI
- A2** OVOTEAM
- A23-A25** MAGEC
- A19-A21** IVS
- A17** COLORADO COOKIES
- A15** CRÊPES BROCELIANDE
- A13** MELITTA
- A1** FASSIER

INSTITUTIONS

- C10** INTERBEV
- C4** SEP RIEP JUSTICE
- A28-B25** CROUS MOOVY MARKET / CROUS BORDEAUX AQUITAINE
- B1** LES CROUS + RESTAU'CO + REFEDD (réseau français des étudiant pour le développement durable)
- A9-A11** EXPOSITION
- A5-A7** LIBRAIRE / AUTEUR
- A3** BLEU BLANC CŒUR

MATÉRIEL

- C24** CHOMETTE GROUPE ECF
- C22** AXEL
- C20** FIRPLAST
- C18** SMEG
- C16** ROBOT COUPE
- C14** METOS
- C12** MEIKO
- C8** ADIAL
- C6** MOLINEL
- C2** ELECTROLUX
- C23** FRAPPA
- B30** ENODIS
- C21** ORAPI DIVERSEY
- C7** RATIONAL / EUROCHEF



les Crous

CENTRE GRAND
PROUVÉ NANCY
CONGRÈS &
ÉVÉNEMENTS

Centre de Congrès Prouvé
1 place de la République
54000 Nancy

campuscook.fr