COMMUNIQUÉ DE PRESSE VENDREDI 8 JUIN 2018

Campus Cook Nancy 2^e édition : Hervé Krähenbühl, Second de cuisine au Crous de Strasbourg, lauréat du concours de création de mystérieux jus.

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

Parmi les 6 concurrents présélectionnés pour la finale du concours, issus des Crous d'Aix-Marseille, de Strasbourg et de l'ERSU de Sassari (Sardaigne - Italie), c'est Hervé Krähenbühl qui a conquis le jury par la création de son jus salé « Rouge cœur » et de son jus sucré « Coup de boost ».

Énergétique et peu calorique, le « Rouge cœur » mêle délicatement le concombre, le fenouil, le poivron rouge, la tomate, le piment et l'estragon. Quant au « Coup de boost », ce jus ultra vitaminé est le fruit d'un mélange harmonieux de carotte, gingembre, orange, citron vert, agave et épices.

Les jus créés par Hervé Krähenbühl intégreront la carte des prestations des structures de restauration du réseau national des Crous à partir de la prochaine rentrée universitaire 2018-2019.

Campus Cook Nancy 2^e édition : succès confirmé pour le salon national des professionnels de la restauration des étudiants et des jeunes en formation.

L'affluence et la satisfaction des visiteurs du salon témoignent du succès grandissant du salon national Campus Cook organisé par le Crous Lorraine pour le compte du réseau des Crous.

1 664
visiteurs
sur la journée
de salon

988
personnels
des Crous

432
visiteurs
grand public

364
auditeurs
des débats

244
fournisseurs
exposants

80
marques

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