



## Grégoire, étudiant en chef de l'académie de Clermont-Ferrand

Vidéo: [http://www.lepopulaire.fr/clermont-ferrand/education/gastronomie/2017/03/30/gregoire-etudiant-en-chef-de-l-academie-de-clermont-ferrand\\_12343611.html](http://www.lepopulaire.fr/clermont-ferrand/education/gastronomie/2017/03/30/gregoire-etudiant-en-chef-de-l-academie-de-clermont-ferrand_12343611.html)

Etudiants en chef au resto U de Clermont

Quatre candidats étaient en lice pour la finale du concours "Étudiants en chef" organisée, ce mercredi après-midi, à la résidence universitaire Dolet, à Clermont-Ferrand.

Coralie, Grégoire, Marine, Thomas ont montré leur talent de cuisinier. Ces étudiants ont cassé l'image des jeunes accros à la malbouffe. C'était la première fois qu'ils participaient à un concours culinaire. « Ils doivent réaliser en seulement deux heures un plat principal et un dessert. Mais uniquement avec des ingrédients imposés (légumes de saison, fruits, volaille, épices, amandes, crèmes et lait, etc.) », explique Amandine Allezard, chargée de développement à la mutuelle [Smerra](#).

13 candidats de l'académie de Clermont-Ferrand

Lancé en 2015, le concours Étudiant en chef veut montrer aux étudiants qu'il est possible de manger sainement avec un budget restreint.

Cette année 13 candidats de l'académie de Clermont-Ferrand étaient inscrits. « Les postulants devaient nous envoyer avant le 19 mars une recette et la photo de leur plat fait pour 2 personnes avec un budget maximum de 10 euros » précise Amandine Allezard. Le 23 mars, quatre candidats ont été retenus pour la finale.



Thomas.

Mercredi, le stress était au rendez-vous. « Je préfère faire les desserts plutôt que des entrées et des plats », lance Marine, 21 ans, étudiante en STAPS. À côté d'elle se trouve Grégoire, étudiant en deuxième année de BTS Hôtellerie à Chamalières. Lui a préparé un plat de volaille, avec un carpaccio de tomates crues et des endives farcies au fromage frais...



Marine.

« J'ai commencé la cuisine dans le restaurant de mon père en Haute-Loire », raconte le jeune homme. Au terme de l'épreuve, un jury de 4 personnes a sélectionné les meilleurs plats et desserts. Ils ont pris en compte la présentation, l'originalité et la mise en valeur des plats.

Grégoire a remporté la première place. Suivi de Thomas, Marine et Coralie. Une 4 e édition est prévue l'année prochaine.