

4 chefs pâtisiers partagent leurs créations au Campus Cook 2024

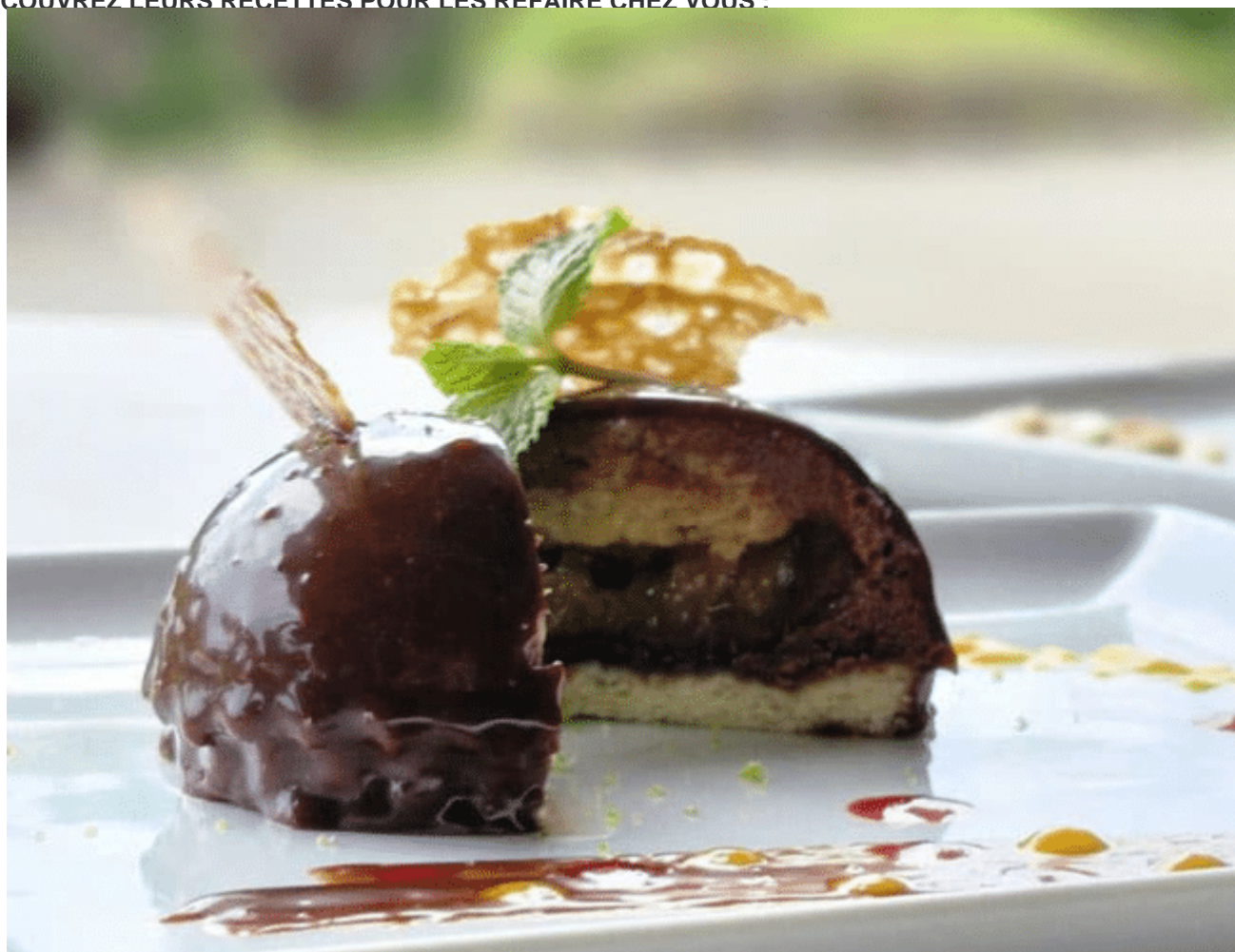
Publié le 26 avril 2024, Mis à jour le 17 juin 2024

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](#)