

284	UTBM service communication	L'Est Républicain	13 décembre 2014
		Montbéliard	international - resto U - campus de Montbéliard

## Université La convivialité est dans l'assiette au campus des Portes du Jura

# Petits plats du monde



■ Yonathan, le Colombien, et Ha, la Vietnamiennne, les deux artisans de ce repas aux saveurs du monde entier. Photo Francis REINOSO

L'INTÉGRATION DES ÉTUDIANTS étrangers n'est pas la moindre des préoccupations des étudiants eux-mêmes et des enseignants du campus des Portes du Jura où se côtoient pas moins de 17 nationalités. 80 des 500 étudiants de l'UFR-STGI (sciences et techniques de gestion pour l'industrie) viennent ainsi des quatre coins du monde pour étudier à Montbéliard. Le nombre des étudiants venus d'ailleurs avoisine les 100 si l'on prend en compte l'UTBM. « Les Chinois sont majoritaires avec les Marocains », estime Ha, étudiante vietnamienne en master 2 LEA (langues étrangères appliquées) et Yonathan, Colombien, en master 2 PSM (produits et systèmes multimédias).

Tous deux bénéficient d'un « contrat étudiant » passé avec l'Université de Franche-Comté, qui les salarie à temps partiel, à hauteur de 80 heures pour promouvoir les relations internationales. Ce qui soulage d'autant Frédéric Spagnolli, responsable du département LEA, et Marie-Jo Harding, professeure d'anglais, responsable des relations internationales, qui y consacraient beaucoup de leur temps jusqu'au moment de la création du premier contrat, voici deux ans.

Les deux contractuels n'ont

pas ménagé leur énergie, depuis la rentrée de septembre, pour initier des événements en partenariat avec l'ISBM (International Students of Belfort-Montbéliard), association des étudiants internationaux qui ont pu participer ainsi à la Nuit des étudiants du monde ou encore à la Nocturne étudiante.

Allant plus loin, Ha et Yonathan ont eu l'idée d'un repas international. Ils ont convaincu facilement Christian Coindre, chef-cuisinier du Restaurant universitaire. Pour composer un menu avec des plats des quatre coins du monde, ils ont recueilli une dizaine de suggestions auprès des étudiants étrangers. Le repas a été servi hier dans le cadre de la journée « Taste the World » (goûte le monde). Salade vietnamienne (crevettes, vermicelles de soja, champignons) en entrée, suivie d'une spécialité péruvienne de lomo-saltado (bœuf sauté aux petits légumes) accompagné d'arroz coco (riz à la noix de coco) façon colombienne. Et pour conclure, un dessert au choix entre le salame de bicuti (roulé au chocolat) à la mode roumaine ou la fameuse panacotta italienne. Pour 3,20 €, tarif étudiant normal, les commensaux n'ont pas boudé le plaisir de ce savoureux tour du monde dans une assiette.

José GONZALVEZ