

030	UTBM Service communication	l'Est Républicain	31 mars 2017
		Belfort	crous - concours de cuisine

Des étudiants aux fourneaux

Les étudiants aussi savent faire la cuisine. Le concours organisé hier au CROUS en est la preuve. Il a été remporté haut la main par Alphonsine Rakotonanahary, en 5^e année à l'UTBM.

Non, les raviolis froids englutis à même la boîte ne sont pas une fatalité, un point de passage obligé à caractère presque initiatique pour tout étudiant normalement constitué.

Pour le prouver, le restaurant du CROUS accueillait hier après-midi un concours de cuisine coorganisé avec la SMEREB (la Sécu étudiante).

Sélectionnés à l'issue d'un concours de recettes sur internet, quatre concurrents ont fait assaut de savoir-faire.

Organisé pour la troisième année

Tous disposaient bien sûr des mêmes ingrédients : un dos de cabillaud, des légumes, des fruits, du chocolat et toutes sortes de condiments.

Mission : réaliser en deux heures le plat et le dessert de leur choix sous les yeux de Jaouen Erig, responsable de la cafétéria et chef de cuisine, qui totalise une solide expérience de dix-sept années dans le privé et le public.

« C'est la troisième année que ce concours se déroule. L'idée, c'est de prouver qu'on peut s'of-



Deux concurrents en plein travail. Photos Xavier GORAU

frir un repas simple, savoureux, rapide et pas cher, c'est-à-dire pour moins de 10 €. C'est aussi une question de diététique car des tests prouvent que 60 % des étudiants ne mangent pas de façon équilibrée », résume Maëlle Lartigaud, responsable de la SMEREB de la région Franche-Comté et membre du jury de cinq personnes à qui incombait la lourde tâche de se prononcer sur les productions des concurrents d'après huit critères précis.

C'est finalement Alphonsine Rakotonanahary, étudiante à l'UTBM, qui a emporté tous les

suffrages avec ses quenelles de poisson accompagnées de légumes aux épices. Un plat qui, au demeurant, n'avait pas de rapport avec ses origines malgaches. Pour le dessert, elle a confectionné un mug cake à la banane avec des pépites de chocolat.

Malgré tous ses efforts, malgré un doigt sévèrement entaillé, le vainqueur de l'an dernier, Paul Bechtold, n'a pu faire mieux que deuxième.

La lycéenne Coralie Hilairat a considéré sa troisième place comme un encouragement et l'étudiante chinoise Zhao Hui n'a pas boudé sa quatrième pla-

ce, tant elle était ravie d'avoir participé. En prime, chacun est reparti avec les ingrédients non utilisés. Toujours bon à prendre !

Didier PLANADEVALL

« 60 %

des étudiants ne mangent pas de façon équilibrée. »
Maëlle Lartigaud, responsable de la Sécu étudiante de Franche-Comté

LA PAROLE AUX CONCURRENTS



« J'adore bien manger »

Paul Bechtold, 24 ans, étudiant à l'UTBM, vainqueur en 2016

« J'adore bien manger et comme je ne peux pas me permettre d'aller au restaurant tous les jours, je me suis passionné pour la cuisine. J'aime travailler les sauces, le poisson mais aussi la pâtisserie. J'ai commencé à faire des gâteaux avec mes parents ».



« Je sélectionne »

Alphonsine Rakotonanahary, 25 ans, UTBM

« J'aime bien faire la cuisine, c'est toujours un plaisir pour moi. Je fais toujours attention à bien sélectionner ce que je mange. Ce n'est pas parce qu'on est étudiant qu'on doit mal se nourrir. C'est vrai que je suis un peu la bonne copine chez qui on est content de venir manger ! »



« La cuisine chinoise »

Zhao hui, 25 ans, UTBM

« Chez moi, je fais souvent la cuisine et j'ai toujours aimé ça. J'apprécie la cuisine française, mais je fais surtout de la cuisine chinoise. C'est plus facile pour moi. Mais cette fois, il faut bien que j'essaie de m'adapter, puisque les ingrédients sont plutôt destinés à faire de la cuisine française ».



« Vers un BTS restauration »

Coralie Hilairat, 18 ans, lycéenne en TS à Sainte-Marie

« Après le bac, j'envisage de faire un BTS hôtellerie et restauration à Polligny (39) parce que je suis passionnée par la cuisine.

J'ai même fait un blog sur lequel on trouve des recettes de petites préparations salées et de pâtisseries ».