

Les étudiants croisent le fouet dans une version revisitée de Top Chef

CONCOURS

Un groupe d'étudiants en gestion organisait ce vendredi un concours de cuisine.

T. Azoulay et L. Guillot
redac.montpellier@midilibre.com

Au sein de l'atelier Cortese à Latte, les casseroles bouillent depuis déjà neuf heures du matin. Là-bas, Rayane et cinq autres camarades de sa licence ont décidé d'organiser un « Top Chef » 100 % étudiants. « On a formé l'association The French Wonders. On cherchait un concept autour de la cuisine car on est des gros mangeurs. »

Après plusieurs idées classées sans suite, l'idée d'une compétition autour de la cuisine leur est apparue : « On s'est dit que le plus intelligent était de faire découvrir la gastronomie aux étudiants tout en trouvant des produits à un budget abordable ».

Chacune des quatre équipes en compétition aura une heure pour réussir un plat et c'est Arnaud Pignier, chef cuisinier au sein du restaurant Andalus à Montpellier, qui désignera le vainqueur. « J'ai reçu leur brochure au restaurant et quelques heures plus tard j'échangeais déjà avec eux. Je me suis dit que si je ne les aidais pas, qui allait le faire ! » Au menu du jour : un poulet braisé préparé en ballotine et dans une sauce faite à base de tomate, oignon et poivron. Pendant plus de 30 minutes, le chef développe sa recette étape par étape, pendant que les commis du jour prennent de nombreuses notes. « La volaille est un produit peu cher et qu'on peut facilement subli-



Des ingrédients à des prix abordables soigneusement sélectionnés par les étudiants.

KATYA SHABUT

mer », explique le chef qui a travaillé dans des restaurants étoilés.

Tous gagnants mais la victoire est orange !

Une fois le dressage terminé, top chrono ! Les équipes jaune, orange, rouge et noire se mènent une bataille casseroles à la main. Là où l'équipe noire se ré-

jouit devant la cuisson du poulet, l'équipe jaune est de son côté plus dissipée. « Est-ce qu'on peut déstabiliser les concurrents », demande Téo. Pendant qu'au même moment, les rouges semblent positivement étonnés de l'évolution de leur plat : « C'est une première pour moi ! », s'exclame ainsi Shera-zad. L'heure du verdict est arri-

vée. Après une dégustation méthodique de la part d'Arnaud Pignier, la victoire, et le panier garni qui vient avec, est finalement attribuée à l'équipe orange, composée de Neo et Ines, même si le chef reconnaît que les quatre plats étaient excellents.

Les étudiants Erasmus s'invitent aux fourneaux

« Leur faire découvrir une culture française, ça apportait plus de sens ». Voilà le but de continuer cette après-midi cuisine, en l'ouvrant cette fois-ci aux étudiants Erasmus. Répartis en 4 équipes de deux selon leur pays d'origine, ils s'affrontaient au cœur des cuisines du restaurant universitaire du Crous de Richter. « C'est symbolique » confie Amel, membre du groupe. Avec un nouveau chef, Maxime Lucas, détenteur d'un Bac pro cuisine, ils ont dû réaliser un poulet basquaise. C'est finalement l'équipe italienne, The Aristide, qui l'a remporté.

À la découverte de la gastronomie

THE FRENCH WONDERS (les merveilles françaises) est une association étudiante créée par un groupe de 6 étudiants dans le cadre de leur deuxième année de gestion à l'école Montpellier Management. Ayant pour thème la culture, ces étudiants voulaient se lancer dans un projet de cuisine du monde. Le nom s'inspire des 7 merveilles du monde. Ils ont changé le 7 pour le mot « french ». Le projet n'a finalement pas abouti mais ils voulaient faire quelque chose de ludique. « La précarité étudiante c'est notre quotidien » explique Rayane, membre du groupe. Le Top Chef était donc lancé. En fonctionnant avec des dons, du bénévolat et des partenariats avec des producteurs locaux ils ont pu rendre gratuite l'entrée aux étudiants. Malgré un démarrage compliqué, le projet a pu prendre forme et réussir le pari de faire découvrir la culture gastronomique française avec un petit budget aux étudiants.



Swan, Alexandra et Julie, trois des six étudiantes impliquées.

Précarité menstruelle : Feminy en action ce dimanche à Montcalm

SENSIBILISATION

Six étudiantes de Montpellier Management en 2e année de licence de Gestion, ont créé l'association Feminy dans le cadre de leurs études, afin de venir en aide aux femmes en situation de précarité menstruelle et de sensibiliser sur l'endométriose : « Notre principal objectif et de communiquer sur ses deux sujets, dont beaucoup de femmes souffrent en silence. » Pour venir en aide aux femmes en situation de précarité menstruelle, elles collectent des fonds et des produits d'hygiène qu'elles redistribuent à l'association La Bulle Douche Nomade qui aide les personnes en situation de grande précarité.

Et ce dimanche 13 mars 2022 à 14 h 30 au parc Montcalm de Montpellier, elles organisent un événement pour faire connaître les actions de Feminy. Au cours de cet après-midi, les visiteurs pourront participer à un jeu de piste mêlant épreuves sportives et sensibilisation sur la précarité menstruelle et l'endométriose. Une tombola est aussi prévue.

> Rendez-vous ce dimanche 13 mars à 14 h 30 près de la piste d'athlétisme au parc Montcalm. 2 € pour la participation au jeu de piste et 2 € le ticket de tombola. Renseignements : associationfeminy@gmail.com

