

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Créteil, le 28 novembre 2022

La Cheffe étoilée Julia Sedefdjian accepte de relever le défi lancé par le Crous de Créteil

Le mardi 6 décembre 2022, Julia Sedefdjian, plus jeune cheffe étoilée de France, investira la cuisine du restaurant universitaire du Crous de Créteil située au sein du campus de l'université Paris 8. Au cours de la pause méridienne, elle proposera un menu élaboré par ses soins à plus de 1 300 étudiants.

Cette collaboration, inédite au sein du réseau des Œuvres, repose sur des valeurs de solidarité, de qualité et de partage portées par la Cheffe Sedefdjian et partagées par le Crous de Créteil. Très sensible à la lutte contre la précarité alimentaire qui touche de nombreux jeunes, Julia Sedefdjian a à cœur de créer un lien entre la gastronomie et les jeunes, de démystifier les repas cuisinés et sains de façon à lutter contre la « malbouffe ». Le Crous de Créteil, qui inscrit son action dans une académie comptant plus de 165 000 étudiants, lui offre cette opportunité. L'établissement sert près de 2,5 millions de repas par an au sein des restaurants universitaires communément, appelés « Restos U ».

A ce jour, la restauration universitaire, pour beaucoup, reste synonyme de cuisine de masse. Or, le fait-maison est désormais prépondérant dans les Restos U, et les pratiques évoluent : recours aux filières locales et produits bio ou labellisés, promotion de l'offre végétarienne, mise en place du Nutriscore, sont autant d'objectifs importants que le Crous de Créteil entend réaliser. Si certains clichés persistent, le Crous de Créteil s'emploie, de façon très active, à les déconstruire.

Le défi a donc été lancé à la cheffe étoilée Sedefdjian d'investir l'une des cuisines universitaires du Crous de Créteil afin d'élaborer un menu complet (entrée, plat, dessert), avec les contraintes économiques que connaît le Crous de Créteil au quotidien. Le menu issu de cette collaboration fera l'objet de fiches techniques permettant aux restaurants universitaires de le proposer à l'échelle du réseau des Crous.

À propos de Julia SEDEFDJIAN

Plus jeune cheffe étoilée de France en 2016, Julia Sedefdjian poursuit sa fulgurante ascension avec sa première table gastronomique Baieta. Originnaire de Nice, Julia fait son apprentissage auprès du chef David Faure (L'Aphrodite). À 16 ans, elle remporte la finale régionale du concours des Meilleurs Apprentis de France. Un an plus tard, elle rejoint le restaurant Les Fables de la Fontaine à Paris et gravit les marches quatre à quatre : commis, demie-cheffe de partie, sous-cheffe et enfin cheffe de cuisine à 20 ans. Depuis 2018, Julia propose chez Baieta une cuisine méditerranéenne minutieuse et juste qui fait écho à ses racines. En 2019, elle est auréolée d'une étoile Michelin pour son restaurant.

À propos du Crous de Créteil

Le Centre régional des œuvres universitaires et scolaires de l'académie de Créteil (Crous) est un opérateur majeur de l'État pour la vie étudiante. Établissement public placé, via le Crous, sous la tutelle du ministère de l'Enseignement supérieur et de la recherche, il a pour mission de favoriser l'amélioration des conditions de vie et d'études des étudiants par la gestion d'aides sociales étudiantes, du logement étudiant, de la restauration universitaire, de l'accueil des étudiants internationaux et l'animation de la vie culturelle et de campus. Veillant à renforcer leur attractivité, il accompagne le développement des établissements d'enseignement supérieur de l'académie.

En savoir + sur le Crous :

