

## Clermont-l'Hérault

# La cuisine des îles a fleuré bon dans les cuisines du lycée Le Cep d'or

Une cession atypique s'est déroulée jeudi 19 mars au lycée professionnel privé Le Cep d'or. En effet, inscrite dans le cadre du programme des cours de cuisine (lien référentiel scolaire et professionnel) et du projet Erasmus sur le thème "Le bien-être de l'élève", une animation "Cuisine des îles" a fédéré les élèves de la classe terminale Capa SMR (service en milieu rural) dans une ambiance gourmande et chaleureuse.

Avec Richard Brajon, professeur de cuisine au lycée, et leur invitée d'honneur, May-Cécile Frézou-Lajoie, une maman d'élève pérotoise, originaire des Seychelles et candidate à l'émission *Master chef 2013*, les élèves ont élaboré un délicieux menu exotique. Tartare de saumon, curry de poulet aux épices et lait de coco, panacotta vanille au coulis de mangue et passion composaient ainsi ce délicieux menu. Un repas dégusté à midi



■ **May Cécile, au centre, entourée de Richard Brajon professeur de cuisine et des élèves de terminale.**

par une majorité d'élèves du lycée ainsi que par les professeurs qui ont unanimement salué la prestation de tous. May-Cécile était enchantée d'avoir pu offrir son savoir-faire, elle qui ouvrira, à l'automne prochain, avec le soutien de la municipalité et les habi-

tants de son petit village, un « restaurant "cuisine du monde", gastronomique et abordable », comme elle le précise.

May-Cécile - qui est aussi maman de trois enfants et chanteuse lyrique, de jazz, de soul et gospel (elle donne des

cours de chants en association et individuellement) - pourra ainsi mener tous ses projets autour de ses bons petits plats. Une parenthèse culinaire inoubliable pour les papilles étudiantes et professorales du lycée du Cep d'or !

Corres. ML : 06 45 60 54 65 + [midilibre.fr](http://midilibre.fr)