

# Clermont-l'Hérault Un petit air misé de Normandie a soufflé sur le lycée

ans les cuisines, des élèves de Fécamp ont découvert les recettes d'ici.

Ce mardi 21 mai, le lycée du Cép d'or recevait la Normandie en cuisine. Les élèves du collège Paul-Bert, de Fécamp, venaient échanger avec les lycéens de l'établissement. Fécamp, une ville de près de 20 000 habitants, située dans le pays de Caux et possédant le label "Villes et pays d'art et d'histoire". Une soixantaine de collégiens ont visité les classes d'enseignement général adapté (Segpa) du collège Paul-Bert. Pour l'occasion, dix d'entre eux, sous la houlette d'Audrey Christol, leur référente en restauration, se sont déplacés pour échanger avec les élèves clermontois et découvrir une cuisine différente de la leur.

**Attiser la curiosité des apprentis cuisiniers**  
Après une visite de la ville, qui, semble-t-il, leur a bien plu, ils ont pris possession de la cuisine professionnelle de l'établissement. La mission sera de préparer le pique-nique du lendemain en suivant les consignes de Richard Brajon, enseignant en sciences alimentaires au lycée, qui sera dégusté à l'issue d'une randonnée autour



■ L'enseignant Richard Brajon a présenté quelques spécialités régionales aux jeunes.

du Salagou. Au menu : wrap et zézette de Sète. Ce dessert au goût de soleil méditerranéen donnera lieu à quelques plaisanteries entre élèves au moment de la dégustation. Lors de leur séjour, une visite des caves de Roquefort leur offrira la possibilité de découvrir un fromage qui côtoie régulièrement le camembert sur bon nombre de tables françaises. Bien entendu, la découverte de Montpellier figure au programme. Un séjour dans le

Sud, précédé de l'envoi d'un colis contenant des spécialités régionales accompagnées d'une description de chaque produit. Une façon, pour ces élèves en formation service à la personne, de diversifier leurs connaissances grâce à cette découverte de produits et de recettes d'autres régions. Cette première visite sera probablement suivie d'une invitation du collège de Fécamp pour les lycéens de Clermont. Un projet en construction

pour le lycée qui souhaite élargir à d'autres régions françaises afin d'attiser la curiosité des apprentis cuisiniers.

► Le lycée ouvre ses portes tous les mercredis sans rendez-vous. Plus de renseignements : Le Cép d'Or, lycée privé sous contrat avec le ministère de l'Agriculture, 2, avenue de la Piscine, à Clermont-l'Hérault. Contacts : 04 67 96 02 67, clermont-herault@cneap.fr et sur le site : www.lecepdor.com