

Mazamet

Le repas occitan s'invite au lycée hôtelier

Toutes les saveurs de l'Occitan sont au rendez-vous lors de la soirée occitane proposée au lycée hôtelier. Cet événement est un incontournable de la vie de l'établissement depuis plus de vingt ans. La recette en est simple : proposez quelques plats bien de chez nous revisités par les lycéens cuisiniers, présentez ces prestations par un service haut de gamme de futurs serveurs arborant pour l'occasion les couleurs de la région, agrémentez l'ensemble par

des interventions festives et musicales des lycéens de l'option occitan, et cette alchimie à la sauce régionale ne peut qu'enchanter les convives présents.

Cette année encore, à l'initiative conjointe des professeurs d'enseignement professionnel Mmes Couraudon et Souillard et M. Speelers et du professeur d'occitan M. Cals, le «sopar occitan» s'est déroulé le 14 mars au lycée hôtelier avec un succès et une qualité qui ne se démentent pas.



Cette édition avait de plus une saveur particulière puisqu'il s'agissait de la dernière édition pour le professeur d'occitan, celui-ci ayant fait valoir ses droits à la retraite. Et pour

saluer ce départ, les élèves ont redoublé de dynamisme et de motivation : l'agneau de 7 heures, la flongarde aux poires entre autres, ont accompagné avec

bonheur les saynètes et chansons occitanes. Telle est la recette imparable d'un grand moment de gastronomie ancrée dans notre terroir qu'il convient de renouveler !