

lycée hôtelier

Une élève reçoit un prix au Plaza Athénée

Maëlle Ventura est d'origine antillaise. Elle a décidé de poursuivre sa formation à 8 000 kms de son île, au lycée hôtelier de Mazamet. « Cuisiner est ma passion, écrire est mon plaisir », affirme-t-elle. Elle a su marier les deux pour participer au 12e concours Campus organisé par le journal « L'hôtellerie restauration » et obtenir le premier prix ! Les concurrents devaient écrire un article de presse dont le sujet était libre mais lié à leur future profession.

Vous imaginez sans doute que Maëlle avait choisi d'écrire sur quelques recettes de son île. Pas du tout ! Maëlle avait choisi de présenter le « frésinat », plat typique du Tarn ! « En discutant avec mon nouvel entourage de nos cultures gastronomiques respectives, j'apprends très vite l'existence du fameux « frésinat ».

Elle a reçu son prix au « Plaza Athénée » !

Je ne pensais pas qu'une spécialité culinaire régionale puisse être à l'origine de tant d'énergie et de polémiques ! Laissez-moi vous raconter que le « frésinat » : c'est comme ça et pas autrement ! » Voilà l'in-



Maëlle avec Alain Ducasse, chef du restaurant du Plaza Athénée.

troduction de son article. Le mercredi 23 mars, elle a donc pris l'avion en direction de Paris et le Plaza Athénée accompagnée de Mme Louman, le professeur de lettres qui a soutenu Maëlle et de M. Mia-lon, le proviseur du lycée. Le jury qui a attribué le premier

prix à Maëlle était composé de grands noms de la cuisine : Ducasse, Anton, Marcon, Frechon, Roth et Marx et du service en salle : Denis Courtiade, directeur de salle du Plaza Athénée, Éric Rousseau directeur de salle au Relais Bernard Loiseau, Stéphane Trapier directeur de salle

à La Tour d'argent et de plusieurs associations liées à la profession.

La remise des prix a eu lieu dans le cadre majestueux du Plaza Athénée. Les lauréats ont ensuite pu visiter les cuisines du restaurant qui possède 3 étoiles au guide Michelin.