

SAINT-CYPRIEN

Ils informent toute l'année sur la vie des villages. Cet hiver, ils se dévoilent et livrent leur recette préférée.

Cuisine de correspondant : les conchiglioni d'Amandine Lapoussière



Née à Paris, Amandine Lapoussière pose le premier pied à Saint-Cyprien à 12 jours. « Mes parents travaillaient dans une compagnie aérienne sur Paris. De par leur métier, ils étaient tout le temps à l'étranger. Jusqu'à 15 ans, j'étais scolarisée en région parisienne, et passais mes grandes vacances au Soler, chez mes grands-parents. Puis, je suis venue vivre à Saint-Cyprien, ma famille s'y est installée. Après le lycée, je m'engage dans des études en océanographie. Deux ans à Cherbourg, deux ans à Marseille, pour obtenir une maîtrise en océanographie. Par mon école et l'un de mes professeurs, j'avais eu des contacts avec des universitaires canadiens. Ils cherchaient une personne ayant mon profil. Je pars à Rimpouski au Québec. Je suis hélicoptérée sur un brise-glace canadien et me

voilà dans le grand Nord. Je continue mes études, obtiens mon doctorat, et intègre un laboratoire de recherches. Sept années formidables, une belle expérience humaine et de grandes opportunités professionnelles ».

■ **Un retour en France mouvementé**

« Je reviens en France sur un projet professionnel qui ne va pas perdurer. Je décide d'engager une reconversion professionnelle et obtiens un poste de professeur en collège. D'abord en physique, puis Science et vie de la terre (SVT), aujourd'hui en mathématiques, discipline dans laquelle je suis titularisée ». Un changement professionnel radical. « Au départ, il y avait un peu d'apprehension, devant un public différent de celui que je côtoyais dans mon travail au Canada. Mais avec calme, patience et recul, j'ai pris goût à trans-

mettre des savoirs à des jeunes. C'est une tâche formidable, une nouvelle passion ». Amandine doit reprendre ses marques. « À mon retour dans le département, j'étais déconnectée de la vie sociale locale. Mes parents abonnés à L'Indépendant, ont lu une annonce de recherche de correspondant sur Saint-Cyprien. J'ai postulé et ai été acceptée. Petit à petit, j'ai recréé un réseau de contacts avec les 180 associations et la municipalité. J'ai redécouvert mon village, toutes ses richesses humaines, culturelles, patrimoniales, que j'aime faire connaître. Une mission très prenante et enrichissante ». Amandine propose une recette de pâtes au chèvre qu'elle apprécie particulièrement.

Jean-Claude Francès

► Retrouvez dans notre édition de samedi prochain, la recette de Daisy Lopez, correspondante à Villermolaque.

Conchiglioni sauce tomate basilic, chèvre grillé

Ingrédients

Pour 4 personnes : 400 grammes de pâtes, 10 tomates grappe, 4 chèvres, basilic, huile d'olive, sel, poivre, copeaux de parmesan.

Recette

Rincer, couper les tomates en petits dés, les faire fondre avec l'huile d'olive à feu moyen, ajouter le basilic ciselé.

Assaisonner, laisser réduire. Cuire les pâtes à l'eau *al dente*. Mettre les fromages entiers au four, laisser fondre et griller légèrement. Dans une assiette creuse poser les pâtes, recouvrez de sauce tomate et d'un fromage fondant. Décorer en parsemant de copeaux de parmesan et de feuilles de basilic.



► Du brise-glace dans le grand Nord jusqu'à Saint-Cyprien.