

## Près d'Étretat, ces élèves de CM2 préfèrent un resto à la distribution d'un dico !



Le chef Geulin a accueilli les élèves dans sa cuisine. Karine Leroy/Paris Normandie

Vingt-six élèves de l'école Le Pélican de Saint-Jouin-Bruneval, près d'Étretat, ont déjeuné au restaurant panoramique Le Belvédère mardi 24 juin 2025. Un repas gastronomique qui remplace la distribution de dictionnaires de fin d'année.

Cocktail à la fraise et ses petits feuilletés, tartare de crevettes roses aux légumes, médaillon de pintadeau farci aux pommes avec gratin de pommes de terre, abricot rôti au miel et beurre de romarin... Le menu du restaurant Le Belvédère à Saint-Jouin-Bruneval est alléchant. Lou et Laura, 11 ans, toutes deux élèves en CM2 dans l'école de la commune, savourent déjà rien qu'à entendre l'énoncé du repas.

Comme 24 de leurs camarades, elles ont pris place dans le restaurant gastronomique, face aux larges baies vitrées qui plongent sur la baie de Seine.

« C'est une chance d'avoir un établissement haut de gamme dans notre commune. »

*François Auber, Maire de Saint-Jouin-Bruneval*

Ce mardi midi, le chef Jérôme Geulin accueille donc les écoliers dans son établissement pour ce déjeuner de fin d'année... qui remplace la traditionnelle distribution de dictionnaires. « Chaque année, nous offrons un dico anglais, un français et un Petit Larousse aux élèves. Nous avons voulu leur proposer autre chose », reconnaît le maire de Saint-Jouin-Bruneval, François Auber qui a pris place à la table des écoliers. « C'est une chance d'avoir un établissement haut de gamme dans notre commune. Il y a toujours d'anciens élèves de notre école qui ont travaillé ici. » Et naturellement, de nombreux enfants qui ont l'occasion d'y venir pour manger.

### Un travail pédagogique



Les élèves sont servis par le chef en personne. Karine Leroy/Paris Normandie

Derrière cet honorable geste de la municipalité, c'est aussi tout un travail pédagogique qui s'est mis en place en amont, en classe. Il a été question de diététique, de proportions des portions... Il s'est même poursuivi dans les cuisines du chef Jérôme Geulin avant de se mettre les pieds sous la table. « Où est-ce que vous stockez les recettes ? » interroge un élève. « Dans ma tête », avoue le chef qui présente au même moment un petit carnet à la couverture rose, un brin défraîchie, qu'il préserve depuis ses passages chez Harrod's à Londres, chez Lenôtre et au Ritz... « C'est quoi l'appareil à raclette ? » demande un autre élève. « C'est une salamandre », rectifie le chef, « pour donner un coup de chaud aux plats. » Ce sont surtout les couteaux qui impressionnent les CM2... qui repèrent dans un coin une peluche du plus célèbre des cuisiniers, Rémy du film d'animation Ratatouille...

## Vue mer



François Auber a salué les élèves. Karine Leroy/Paris Normandie



Les écoliers ont délaissé exceptionnellement la cantine scolaire. Karine Leroy/Paris Normandie





Lou et Laura, ravies de l'expérience. Karine Leroy/Paris Normandie

« Ce n'est pas comme la cuisine d'une maison », admet quelques instants plus tard Ewen, 11 ans, installé dans la vaste salle avec ses copains Axel et Adam, 11 ans. Lou est de cet avis : « Je m'attendais à une cuisine plus grande mais on a une belle vue sur la mer. » En effet, le chef bénéficie du même panorama que ses clients... bien qu'il ne soit absolument pas sûr qu'il puisse profiter du coucher de soleil lors des coups de feu !

« J'espère que l'on va susciter des vocations », souffle François Auber, pas mécontent de son initiative à laquelle a adhéré le chef du Belvédère. Faute de dictionnaires, les élèves auront quand même un livre... de recettes, dédié par Jérôme Geulin.