

Transat Café L'Or au Havre : un déjeuner d'exception concocté par les élèves du lycée Jules Le Cesne



Encadrés par leur professeurs (ici Aimé Stéphan, professeur de cuisine), des élèves du Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et des Services Jules Le Cesne assureront la production et le service de ce déjeuner d'exception, jeudi 16 octobre 2025. Lycée J. LE CESNE

Le restaurant éphémère Neuf – Le Bistrot des Chefs revient au Havre lors de la Transat Café L'Or avec une édition spéciale animée par les élèves du lycée Jules Le Cesne. Qu'ont-ils concocté pour ce rendez-vous gourmand ?

Pour la septième année consécutive, du 16 au 25 octobre, Neuf – Le Bistrot des Chefs s'installera sous tente, au cœur du village départ de la Transat Café L'Or, entre le Carré des Docks et les Bains des Docks au Havre. Ce restaurant éphémère, devenu l'un des rendez-vous incontournables de l'événement, accueillera chaque jour 120 convives autour de déjeuners gastronomiques signés par des chefs normands renommés.

Un bistrot confié aux élèves du lycée Jules Le Cesne

Particularité de cette édition : l'ouverture du bistrot, le jeudi 16 octobre, sera confiée aux élèves du Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et des Services Jules Le Cesne. Encadrés par l'équipe pédagogique, les étudiants en BTS Management en hôtellerie-restauration et les élèves de terminale Bac Pro ont imaginé un menu inspiré par les saveurs croisées de la Normandie et des Antilles.

Xavier Levassort, directeur de la formation, précise : « C'est pour eux une opportunité unique de démontrer leurs compétences en cuisine et en service autour de produits de saison. Les élèves ont entièrement conçu le menu et l'accord mets-vins autour d'une thématique qui mêle la Normandie et les Antilles. » Il se réjouit de voir ainsi les jeunes développer leur savoir-faire, leur autonomie et leur professionnalisme.

Une escale gourmande entre terre et mer

« Une escale gourmande où les produits normands rencontrent les saveurs ensoleillées des Antilles. » annonce le menu gastronomique qui débutera par un ceviche de daurade à la mangue. Suivront Saint-Jacques et magret fumé au thym et leurs accompagnements. Le plat principal sera un filet de canard rôti agrémenté de saveurs exotiques et d'une sauce chocolat-café. Pour conclure, un financier coco-vieux rhum réjouira les papilles.

Ce menu promet une savoureuse mise en bouche pour lancer la grande fête populaire qui célébrera, une fois de plus, le départ des marins vers la Martinique.

Jeudi 16 octobre, à 12 h, 12 h 30 ou 13 h, déjeuner d'exception du lycée Jules Le Cesne au Neuf, Le Bistrot des Chefs, quai de la Réunion, Le Havre. Tarif : 72€. Réservation sur le site internet du Bistrot des Chefs.