

« Ils ont découvert des saveurs » : à Barfleur, les restaurateurs invitent des élèves à déjeuner



Les six restaurants barfleuraux (Manche) ont accueilli les élèves de l'école locale, mardi 14 octobre 2025, pour leur offrir un repas à l'occasion de la semaine du goût. Ouest-France

C'est une première dans le Val-de-Saire, tous les restaurateurs de Barfleur (Manche) ont répondu favorablement pour inviter les enfants de l'école à déjeuner dans le cadre de la semaine du goût.

Investie dans le fonctionnement de l'école Sainte-Marie Madeleine, à Barfleur (Manche), Betty Le Guillou a invité les écoliers déjeuner au restaurant lors de la semaine du goût. « **C'était l'occasion de leur faire découvrir un autre univers.** » Elle a pris son bâton de pèlerin pour rencontrer des restaurateurs. « **Les six restaurateurs sollicités m'ont répondu positivement. Chacun d'eux a, de près ou de loin, un rapport avec un des écoliers ou l'école.** » Ils ont ainsi offert plus de 70 repas.

Lire aussi : [Terre, feuille tourneau: un festival culinaire qui valorise le bien manger dans la Manche](#)

Betty Le Guillou énonce les intérêts de l'initiative. « **Les enfants découvrent une cuisine de restaurant, l'ambiance d'un déjeuner en étant servi et aussi le plaisir de s'habiller différemment pour aller au restaurant. Ils ont joué le jeu.** » Des ravioles du Comptoir aux crêpes de la Bohème en passant par les saint-jacques et poisson du [Safran](#) et la Marée ou encore la volaille du Café de France, les classes sont passées par tous les goûts et toutes les ambiances.

Voir aussi : [VIDÉO. À Saint-Lô, un village nutrition pour sensibiliser à une bonne hygiène de vie](#)

Immersion dans les cuisines

Les écoliers ont aussi exploré les coulisses des préparations. « **On a appris qu'un four s'appelait un piano dans une cuisine de restaurant et que les ustensiles n'avaient rien à voir en grandeur avec ceux de chez nous** », déclarent Maëlle, Eva et Luis, élèves de CE2. Tous ont demandé des recettes à Jules Boisnot, patron et cuisinier au restaurant Le Phare. « **Ça sent bon dans une cuisine de restaurant, ça donne faim** », affirment les enfants.

Lire aussi : [Dans les cantines de Cherbourg, on va se régaler](#)

Jules Boisnot: « **Nous faire côtoyer les écoliers est bénéfique. Je suis allé dans la même école et je me suis senti fier de leur montrer ce qu'était une cuisine, mais surtout de les servir.** » Jules Boisnot, qui a appris à cuisiner avec sa grand-mère, pense que cela peut créer des vocations. « **Ils ont découvert des saveurs autres qu'à la maison.** » Eva et Baptiste eux annoncent déjà vouloir « **demander à nos parents de faire pareil à la maison** ».