

panorapresse.ouest-france.fr

Des élèves de Jean-Monnet investissent la cuisine du restaurant L'Espègle

3-4 minutes



Les élèves de l'école Jean-Monnet, apprentis cuisiniers d'un jour, aux côtés de Cyril Guillaumin, restaurateur. | Ouest-France

Un groupe de jeunes élèves de l'école Jean-Monnet à [Bréhal \(Manche\)](#) était aux fourneaux lundi 2 février 2026 dans la cuisine du restaurant l'Espègle. Leur mission : préparer leur repas du midi puis le déguster sur place dans la salle de restaurant.

Lundi 2 février 2026, un groupe de jeunes élèves de [l'école Jean-Monnet à Bréhal \(Manche\)](#) ont joué aux apprentis cuisiniers. La cuisine du restaurant l'Espègle était ouverte rien que pour eux. Leur mission : préparer leur repas du midi puis le déguster sur place dans la salle de restaurant.

Voir aussi : [VIDÉO. Reprise du trafic SNCF](#), procès, crise agricole... Les cinq infos de la semaine en [Normandie](#)

En amont, Cyril et Ludivine Guillaumin, maîtres des lieux, avaient composé le menu : gnocchis de potimarron en guise de plat, et crêpes au sarrasin accompagnées de pâte à tartiner à la graine de courge en dessert.

Sous l'œil avisé de Cyril, les élèves ont réalisé les gnocchis tandis que les crêpes se faisaient sous la houlette de Ludivine. «Nous avons choisi la courge, légume trop peu utilisé et typiquement saisonnier», indique Cyril Guillaumin. Il a profité de ce temps passé avec les enfants pour leur faire découvrir une cuisine simple, bonne et en phase avec la période de l'année. «Nous exerçons un

métier qui ne nous laisse pas toujours le temps ; recevoir les enfants dans notre restaurant, un jour de fermeture de l'établissement, avec l'idée de montrer notre savoir-faire nous a tout de suite emballés. Ces enfants sont à la fois les cuisiniers et les gourmets de demain».

Lire aussi : [« Parfait pour sensibiliser » : des jus de fruits confectionnés à la force des mollets à Bréhal](#)

Un projet de livre de cuisine

Véronique Belhassen et Corinne Lariau, enseignantes, sont à l'origine de cette initiative : «La cuisine est l'un des fils rouges de l'année scolaire ; nous avons en projet la réalisation d'un livre de recettes». Lorsqu'elles ont pris contact avec Cyril et Ludivine Guillaumin, elles osaient à peine imaginer que les enfants puissent investir leur restaurant. «Ils ont immédiatement adhéré à l'idée.» Les élèves participants étaient pour moitié des [Cours](#) moyens ([CM](#)) et pour moitié des maternelles de Grande section (GS). «Le fait de réunir deux tranches d'âges permettait de faire travailler les enfants en binômes, avec les grands en situation de tutorat et les petits très attentifs aux consignes de leurs aînés.»

Cette matinée passée dans un vrai restaurant a été source de beaucoup d'enthousiasme. Ophélie, 11 ans, a adoré l'expérience. «Je cuisine à la maison, avec maman ; j'ai une spécialité : les pâtes à la carbonara. C'est super ce qu'on a fait ce matin.» Orane, 11 ans également, est une spécialiste de la cuisine avec déjà l'idée d'en faire son métier. «Maman est traiteur. Comme elle, je cuisine du sucré et du salé. Préparer les gnocchis, la pâte à crêpes et la pâte à tartiner, c'était génial.» Pour Evan, 10 ans, l'intérêt est tout autre : «Moi, je ne cuisine pas du tout, mais je suis gourmand. Alors forcément ça m'a bien plu».