

# Climax : le Slow Food a la cote

[france3-regions.francetvinfo.fr/nouvelle-aquitaine/gironde/bordeaux/climax-slow-food-cote-1316415.html](http://france3-regions.francetvinfo.fr/nouvelle-aquitaine/gironde/bordeaux/climax-slow-food-cote-1316415.html)

07/09/2017



Manger local, bio et de saison, c'est un mouvement engagé chez les consommateurs qui redécouvrent **les vertus de ce modèle alimentaire**. Et ce n'est pourtant pas nouveau si l'on jette un oeil dans le rétro... Il y a déjà des décennies ou des siècles en arrière, les repas se composaient déjà largement ainsi.

## Slow Food, le retour du bon sens ?

C'est aussi l'ADN du **mouvement "Slow Food" par opposition à Fast Food** : absolument tout le contraire ! Le "Slow Food" est né en réponse à la malbouffe standardisée. Son fondateur, l'Italien Carlo Petrini, estime que **le goût constitue un trésor** inestimable à sauvegarder. En douceur, la révolution alimentaire est en marche. Il a pour objectif d'impliquer les restaurateurs dans une démarche vertueuse de protection de la biodiversité. Donc il les encourage à utiliser des produits locaux et de saisons et ainsi de créer une relation directe avec les producteurs et petits paysans.

## Climax accueille l'un de ses ambassadeurs en France

Xavier Hamon, restaurateur et Chef du Comptoir du Théâtre à Quimper, est résolument convaincu et investi dans cette démarche. C'est le représentant des Chefs Slow Food en France. Il intervient vendredi matin dans le cadre des conférences du festival sur le thème de l'alimentation décarbonée.

Dans ses cuisines, au quotidien, Xavier Hamon met en musique les produits que lui proposent les agriculteurs avec qui **il a choisi de coopérer**. Maraîchers, éleveurs, ostréiculteurs, chacun apporte les saveurs qu'il a cultivées.

Le réseau Slow Food remet au goût du jour **les identités culinaires locales**, la richesse des savoirs paysans. Régulièrement, Xavier Hamon rend visite aux producteurs qui inspirent sa cuisine. Caroline Chatriot lui fournit des fromages au rythme de la nature et des saisons et avec le temps nécessaire à la maturation. Jean-Noël Yvon travaille au rythme des marées et élève des huîtres en mer. Ses huîtres se dégustent naturellement les mois en R, entre septembre et avril.

### **Nos confrères de France 3 Bretagne l'ont rencontré. Ils nous décryptent cette nouvelle démarche engagée.**

En mode slowfood

Xavier Hamon, précurseur du slowfood, est invité du festival Climax pour faire découvrir ce mouvement international qui vise à sensibiliser les citoyens à l'écogastronomie et à l'alterconsommation. - France 3 Bretagne - C. Bazille, F. Leroy, G. Poiron et C. Pierret

**Intervenants de ce reportage réalisé par nos confrères de France 3 Bretagne :**  
**catherine Bazille, Fabrice Leroy et Gwendal Poiron. Montage Christine Pierret**

XAVIER HAMON - Restaurateur engagé dans l'alliance des chefs Slow Food

ERIC STEUNOU - Sympathisant Slow Food

MARIE RIHOUAY - Chef de salle "Le comptoir du thé"

CAROLINE CHATRIOT - Éleveuse Slow Food

JEAN NOEL YVON - Ostréiculteur huîtres naturelles Slow Fish

ROXANE HASSENI - Volleyeuse Nouvelle recrue Slow Food

BERNARD LE NOAC'H - Directeur de théâtre Adhérent Slow Food depuis 3 ans

