

> Toutes les communes > Quimper

Bien manger. L'Alliance des cuisiniers sème de saines graines

BRUNO SALAÚN

Publié le 09 décembre 2017

VOIR LES COMMENTAIRES



Samuel Ramos Giquel, Florence Prima, Xavier Hamon et Colette Moreau, quatre des sept pionniers de l'Alliance des cuisinières et cuisiniers en Cornouaille.

Ils entendent mettre la table au centre d'un projet de vie en commun. Les sept pionniers cornouaillais de l'Alliance slow food des cuisinières et cuisiniers portent l'idée du « bon, propre et juste » dans l'assiette.

« Ce n'est pas un guide, mais le regroupement de cuisinières et cuisiniers qui s'engagent, qui réfléchissent à leur métier, sans niveau de cuisine entre eux, avec le désir de valoriser une alimentation bonne, propre, juste et accessible à tous », énonce Xavier Hamon. Quelques semaines après avoir cédé « Le Comptoir du théâtre », à Quimper, ce chef impliqué du « Comptoir itinérant » est devenu, le 19 novembre, le président de l'Alliance slow food des cuisinières et cuisiniers. Il en est aussi le référent en Bretagne et en Cornouaille, où l'Alliance s'appuie, pour le moment, sur sept femmes et hommes de goût.

Le produit avant la carte

Tous ambitionnent de favoriser les pratiques agricoles et maritimes propres, de travailler à comprendre leur territoire, de contribuer à développer des circuits courts d'approvisionnement, de faire en sorte que chacun, dans cette chaîne de l'alimentation, puisse en vivre correctement... « Ça implique de commencer par le produit avant d'élaborer sa carte, et donc de composer en fonction ce que l'on trouve ici. Moi, je m'approvisionne principalement au marché bio de Kerfeunteun et les trois quarts des producteurs me livrent », émet Colette Moreau, de Bara Soup (Quimper). « On voit bien que quand on va chez les maraîchers locaux évoquer notre démarche, ils ont envie de s'y

inscrire, d'aller plus loin dans leur production pour essayer de répondre à nos attentes. Ça crée une émulation collective », s'enthousiasme Samuel Ramos Giquel, de l'Auberge Ty An Héol, à Pont-Aven.

Porter les artisans semenciers

Parmi les actions entrevues à court terme, l'Alliance entend s'investir dans la valorisation des artisans semenciers. « Il ne suffit pas de le faire, il faut l'expliquer, faire comprendre les enjeux environnementaux, économiques, sociaux, de santé, etc. pour embarquer un maximum de gens dans cette démarche, parce que le changement de pratique est devenu une évidence. « Une initiative intéressante, "Graines d'un Paris d'avenir", a débuté à Paris, en septembre, pour promouvoir le métier d'artisan semencier, en partenariat avec Minga et Opase. Elle vise à créer une filière d'approvisionnement en graines d'artisans semenciers de terroir du Bassin parisien. On pourrait imaginer de réaliser la même chose en Cornouaille », suggère Xavier Hamon. En Cornouaille, Jean-Christophe Despinasse, du restaurant Ty Coz et Philippe Marc, du lycée Le Likès, à Quimper, Florence Prima, du Ty Flo à Rosporden et Kevin Belloir, du Rabelais au Guilvinec, s'impliquent également dans cette Alliance naissante. Une Alliance porteuse d'une pensée politique, dont l'un des moteurs réside dans la volonté de réduire l'impact de la production et de la consommation alimentaire sur le réchauffement de la planète.

Contact

alliancedescuisiniers@gmail.com.

Retrouvez **plus d'articles**

Cuisine artisans semenciers Quimper