

Slow Food. L'Alliance des chefs ce lundi à Paris

T letelegramme.fr/bretagne/slowfood-le-quimperois-xavier-hamon-coordonateur-de-l-alliance-des-chefs-13-01-2017-11360771.php

Ronan
Larvor

Ce lundi, à Paris, Xavier Hamon réunit les 27 premiers signataires.

23/01/2017

18 chefs français, signataires de la toute jeune communauté de [l'Alliance Slow Food](#), se réunissent à Paris ce lundi. Le Quimpérois Xavier Hamon est le coordinateur national de l'association.

L'association internationale Slow Food a été créée en 1989, en réaction à la malbouffe inhérente aux fast-foods, en promouvant les traditions alimentaires locales, la biodiversité, les circuits courts et l'environnement.

Début janvier, le mouvement a lancé une «Alliance des chefs». Elle a pour but de réunir tous les professionnels de la restauration, du cuisinier de restauration scolaire au chef étoilé, sur leur rapport aux paysans et aux produits «bons, propres et justes».



Cette "Alliance des chefs", créée au niveau national, se déclinera donc logiquement au niveau des territoires. «Il s'agit d'une idée de communauté de réflexion, pas de référencement ou label, précise Xavier Hamon. Valoriser la qualité de ce que l'on a sous la main pose des questions. Dois-je, par exemple, me priver de choux-fleurs, car on trouve uniquement des produits hybrides sur le marché ?».

La Cornouaille pourrait susciter la première alliance locale. Non seulement, c'est le Quimpérois Xavier Hamon, qui est le coordinateur national de l'opération, mais il a déjà fédéré autour de l'association les Palais de Cornouaille, de nombreux chefs qui illustrent bien la diversité du mouvement. Lui-même tient le restaurant Le Comptoir du Théâtre, mais on trouve aussi Thomas Algoet et Kevin Belloir (Le Rabelais/Le Guilvinec), Jean-Christophe Despinasse (Auberge Ti Coz/Quimper), Eric Lavallée (restaurant l'Iroise/Audierne), Philippe Marc (restaurant scolaire du Likès/Quimper), Colette Moreau (restaurant Bara Soup/Quimper), Florence Prima-Bernard (restaurant Ty Flo/Rosporden), Samuel Ramos Gicquel (Auberge Ty an Heol/Pont-Aven). Les autres Bretons sont Thierry Beauvy (Le Ruffé/Brest) et Cesare Geloso (Pasta & Pizza/Saint-Malo).

Contact : xavhamon@msn.com