


Atelier Slow Food au lycée de l'Estran Fénelon de Brest : "Il faut décarboner l'alimentation"

 lhotellerie-restauration.fr/journal/formation-ecole/2018-01/Atelier-Slow-Food-au-lycee-de-l-Estran-Fenelon-de-Brest-Il-faut-decarboner-l-alimentation.htm

jeudi 1 février 2018 17:18

Partager :



Avec les élèves terminales bac pro : Xavier Hamon et les enseignants : Frédéric Férellec, professeur de cuisine, et Jean-Charles Loaec, cuisine et restaurant.

Brest (29)

Xavier Hamon, chef de cuisine à Quimper (Finistère) et coordinateur français de l'alliance Slow Food, est intervenu auprès des élèves de terminale de bac pro du lycée de l'Estran Fénelon de Brest, le 24 janvier dernier. *"Le but est de réinventer le métier de cuisinier à travers le mouvement agricole, de préparer de bons repas avec des produits locaux en circuits courts, et former les élèves à la cuisine de demain."*

L'alliance Slow Food des cuisiniers s'engage à interpellier tous les savoir-faire au regard des enjeux qui entourent l'alimentation : agriculture, nutrition, écologie, climat, société, économie, culture...

"L'association des cuisiniers, bouchers, charcutiers, maraîchers, éleveurs, pêcheurs, vigneron a pour but de renforcer nos organisations et de construire des rapports de force suffisants pour influencer les orientations sociétales qui nous touchent et reprendre en main un système démocratique qui a tendance à supprimer la voix des citoyens", souligne Xavier Hamon.

Les convives présents au restaurant d'application La Bonne Nouvelle ont apprécié le repas

préparé par les élèves avec Xavier Hamon, **Frédéric Férellec** , professeur de cuisine, et **Jean-Charles Loaec**, professeur de cuisine et restaurant : huîtres en trois façons, grondin en filet, variation de légumes, plateau de fromages, tiramisu de lait ribot.

[#slowfood](#) [#XavierHamon](#)

Jean-Yves Tournellec

Slow Food France

<https://slowfood.fr>

Tél. : 06 87 44 66 98

Email : alliancecuisiniers@gmail.com



Recevoir la newsletter quotidienne