


# Slow Food : intervention de Xavier Hamon au Lycée Fénelon

 [resofrance.eu/restauration/slow-food-intervention-de-xavier-hamon-au-lycee-fenelon-36017](https://resofrance.eu/restauration/slow-food-intervention-de-xavier-hamon-au-lycee-fenelon-36017)

fanny



Le mercredi 24 janvier 2018, Xavier Hamon, Chef quimpérois et coordinateur français de l'Alliance Slow Food, est intervenu auprès des apprentis cuisiniers du lycée Estran Fénelon. Derrière cette intervention, Xavier Hamon a cherché à montrer tous les enjeux qui se cachent derrière une assiette. L'objectif de cet atelier : montrer aux élèves comment cuisiner un repas avec des produits locaux et les initier à la cuisine de demain.

Lors de cette journée, les élèves de terminale pro hôtellerie du lycée Estran Fénelon ont découvert une façon différente d'appréhender la cuisine et ses produits. Sous le regard de Xavier Hamon, les élèves ont été initiés au principe du Slow Food. Créé en opposition au Fast Food, le Slow Food est un mouvement qui vise à mettre en avant le « bien manger » et les bons produits.

Si Xavier Hamon insiste sur cette nouvelle façon de cuisiner, c'est parce que 30% du gaz à effet de serre est produit par l'alimentation et qu'il est nécessaire de se détacher des industries agro-alimentaires. Ce sont les élèves de terminale pro qui ont assuré le service du midi au restaurant d'application et qui ont eu la chance de travailler au côté de Xavier Hamon.

Reso 29 était présent et vous fait découvrir en images la qualité et le raffinement des différents mets proposés lors de ce repas.



### Au menu ce jour-là :

---

- **Amuse-bouche** : Purée de bruxelles, feuilles de blettes sautées et chips de pommes de terre
- **Entrée** : Huître en 3 façons  
Tartare : Poireau grillé et betterave Choggia  
Pochée : Haricots de mer et émulsion au citron  
Frite : Tempura sarrasin et tuile blé noir
- **Plat** : Légumes de saison et rouget grondin poêlé  
Betterave rouge en purée, betterave jaune rôtie, palets de pommes de terre, purée carotte-moutarde, raifort et plus encore...
- Trio de fromage et son chutney aux pommes
- **Dessert** : Tiramisu au lait ribot

### Des fournisseurs à l'honneur !

---

Plusieurs fournisseurs ont participé à la réussite de cette journée culinaire au lycée Fénelon, notamment les viviers de Penfoullic pour les huîtres et coquillages (la Forêt Fouesnant), les viviers de Keraliou pour les poissons (Thierry Larnicol Brest), la Ferme de

Pennod pour les légumes (Gael et Sophie Gourtay à Pleyben), les fromages de Sten Mark et les vins du Bar-a-gwin.

Comme Xavier Hamon aime le souligner, le cuisinier est le dernier maillon d'une grande chaîne et c'est grâce à l'ensemble des producteurs et fournisseurs (agriculteurs, pêcheurs, éleveurs...) que les restaurants peuvent réaliser des plats de qualité. Pour lui, l'important est de s'adapter aux producteurs et aux saisons.

Mathieu Berthou (Community Manager – Reso 29)  
avec Sten Marc (fromager affineur en Finistère)

Envie d'encre plus d'actu gourmande ?  
Recevez chaque vendredi à 18h nos articles de la  
semaine !



## Bretagne



**Reso**  
GROUPEMENT D'EMPLOYEURS