

# Slow food. Cuisiner de façon raisonnée

 [letelegramme.fr/finistere/brest/slow-food-cuisiner-de-facon-raisonnee-30-01-2018-11832607.php](http://letelegramme.fr/finistere/brest/slow-food-cuisiner-de-facon-raisonnee-30-01-2018-11832607.php)

Juliette Roger

January 29, 2018



Xavier Hamon, chef de cuisine à Quimper et coordinateur français de l'Alliance Slow Food, est intervenu auprès des élèves de terminale pro hôtellerie du lycée Estran Fénelon, afin de leur faire réfléchir sur la cuisine de demain : bonne, propre et juste pour tous.

Xavier Hamon est intervenu auprès des apprentis cuisiniers du lycée Estran Fénelon. Chef quimpérois engagé, il cherche à montrer tous les enjeux qui se cachent derrière une simple assiette. Le but de cet atelier : préparer un repas avec de bons produits locaux et former les élèves à la cuisine de demain.

« Attention, chaud ! », « Deux amuse-gueules par ici ! », « Allez, on y va, il faut que ça sorte ! » : les élèves de terminale pro hôtellerie du lycée Estran Fénelon s'affairent dans la cuisine, d'un air déterminé. Xavier Hamon, vêtu de sa veste de chef, surveille de près les futurs cuisiniers. Il faut que tous les plats soient parfaits pour le service de midi au restaurant d'application « La bonne nouvelle ». Au menu : huîtres naturelles, du poisson grondin « de chez nous », des légumes de Pleyben et du fromage de la région. « Ce qu'on fait ici aujourd'hui, c'est une autre façon d'envisager la cuisine qui n'est pas dans les programmes classiques », raconte Xavier Hamon, chef quimpérois. Pour Frédéric Ferellec, professeur de cuisine, cet atelier pratique est l'occasion de montrer le bon exemple. En effet, ce repas n'a pas été conçu n'importe comment : les apprentis ont découvert le principe du slow food. Créé dans les années 80 en opposition au fast food, ce mouvement politique préconise les aliments bons, c'est-à-dire agréables pour le palais, propres (au minimum issus de l'agriculture biologique) et justes. Mais justes pour qui ?

## Le cuisinier : un maillon d'une grande chaîne

---

« 30 % du gaz à effet de serre est produit par l'alimentation. C'est pour ça qu'il faut réinventer le métier, explique Xavier Hamon, aussi coordinateur français de l'Alliance Slow Food. On ne veut pas être régis par les diktats de l'agro-industrie ». Une assiette, un plat, une recette : mais que mange-t-on au juste ? D'où viennent les ingrédients ? Comment ont-ils été produits ? Et traités ? Et transportés ? Avant d'arriver sur la table, chaque aliment a déjà une longue histoire derrière lui, et le cuisinier n'est que le dernier maillon d'une grande chaîne. « Il faut soutenir toutes les filières : les agriculteurs, les pêcheurs, les éleveurs... Il faut que tous puissent bien vivre de leur métier, assure le chef quimpérois.

Un produit local issu de l'agriculture intensive ou un produit bio qui a fait le tour du monde pour arriver en Bretagne, aucun des deux cas n'a du sens pour moi ». La solution, pour ce chef engagé : s'adapter aux producteurs, au lieu de leur demander de produire en fonction des plats cuisinés.

PUBLICITÉ

### « Le bon sens paysan »

---

Assis à une table au fond de la salle, les petits producteurs qui ont fourni les aliments dégustent le repas ensemble. Thierry Larnicol a apporté les fruits de mer et le poisson. Lui aussi milite pour une production raisonnée : « La Bretagne a été, pendant trente ans, la ferme de la France de ce qu'il ne faut pas manger. Maintenant, les sols sont arrivés à saturation. Nous, petits producteurs, nous militons à tous les niveaux pour que ça change ». Chacun dans son secteur, ils défendent tous une autre agriculture. Mais militer comment, quand et où ? Tous les jours, assurent-ils. « Moi, je vois à peu près 100 personnes par marché, complète Sten Marc, qui a fourni le fromage. Et à chaque fois, je tiens à ce qu'elles sachent d'où vient chaque fromage et comment il a été fait. Je pourrais même leur dire le nom de la vache ! ». La meilleure méthode : l'information à tous les niveaux. « En plus de faire partie de Slow Food, qui a une ampleur internationale, j'essaie de sensibiliser un maximum ici, dans le Finistère, assure Xavier Hamon. Je vais organiser prochainement des ateliers de cuisine, où je mettrai un bac avec les légumes de saison au milieu et je dirai : "Qu'est-ce qu'on peut faire avec ?" ».