

Fest-noz et Slow Food le 31 décembre

 ouest-france.fr/bretagne/quimper-29000/fest-noz-et-slow-food-le-31-decembre-5364022

November 6, 2017



Nouvelle édition du grand fest-noz du Nouvel an au Pavillon, Kalanna 2017, avec Slow-Food-Palais de Cornouaille.

L'année dernière lors du fest-noz du réveillon, un grand repas de crêpes garnies à partir de produits biologiques locaux était servi aux convives en début de soirée.

Cette année, poursuivant leur démarche dans ce sens, Ti-ar-Vro et Evel Just, organisateurs de Kalanna 2017, se sont rapprochés de Slow Food-Palais de Cornouaille pour la réalisation d'un repas pour 250 personnes.

La démarche et la philosophie des groupes Slow Food nés en 1980 en Italie, proposent une nourriture qui se définit par les adjectifs « bon propre et juste », soit bon pour la santé, propre pour l'environnement et juste rémunération des travailleurs de la chaîne alimentaire. Ils précisent : « **Nous voulons avec Slow Food diffuser un message fort et donner une identité particulière à cette fête, montrer que l'on peut avec des produits locaux, de saison, servir un repas qui a toutes les qualités d'un repas festif.** » Les organisateurs adhèrent pleinement à l'éthique de ce mouvement international qui milite pour une tradition qui prenne en compte un territoire, des hommes, et leur histoire commune.

Le repas servi à table à l'assiette et en musique vers 21 h 30, sera composé d'un velouté de légumes issus de semences paysannes bio emblématiques de notre territoire, une crème de choux-fleurs, suivi d'un filet de poisson fumé de chez Didier Guillou du fumoir de Lesconil, une version du kig ha farz compatible avec le changement climatique (34 % de notre alimentation est responsable des gaz à effet de serre) et une recette familiale de crêpe dentelle.

Par ailleurs un espace pique-nique sera prévu, comme l'an dernier, pour les personnes qui souhaitent venir en famille en apportant leur panier-repas (sans les boissons) et une vente de boisson et crêpes fonctionnera durant toute la durée du fest-noz. Enfin, pour les plus courageux une soupe à l'oignon sera servie à l'aube.

Entrée + fest-noz : 35 € (vin naturel d'un petit producteur en sus) uniquement sur réservation sur le site de Kalanna <http://www.fest-noz-kalanna.bzh> dès le 15 novembre et jusqu'à la vente de tous les repas.