

Slow food : par ici, la bonne soupe aux Palais en fête à Quimper

actu.fr/bretagne/quimper_29232/slow-food-par-ici-bonne-soupe-palais-fete-quimper_11918455.html

Matthieu Gain

Les Palais de Cornouaille invitent à fêter la gastronomie dimanche 24 septembre dans le jardin du théâtre Max-Jacob, à Quimper. Au menu : du bon, du propre et du goût ! Un régal !

Publié le 22 Sep 17 à 17:17



Pour la 5e édition des **Palais en fête**, dimanche 24 septembre dans le jardin du théâtre **Max-Jacob**, à **Quimper**, le menu est établi. Ce sera un minestrone cornouillais et un flan de l'île de Groix aux **pommes de Cornouaille**.

Pour ce déjeuner festif, en lien avec la **Fête de la gastronomie**, ce sont les membres du mouvement **Slow food** de Quimper qui régalaient. Mais depuis quelques jours, une petite pointe d'inquiétude les guette. Les **cocos**, l'un des ingrédients principaux pour le minestrone, seront-ils arrivés à maturité à temps ?

PUBLICITÉ

[inRead invented by Teads](#)

Tout dépend de la météo. « Cela devrait le faire. C'est une question de jours. Au pire, nous remplacerons les cocos par un autre légume. L'important est de travailler un produit ultra-frais », glisse Colette Moreau.

De l'ultra-frais et du local

Cette exigence fait partie des fondamentaux du mouvement Slow food. C'est loin d'être la seule. « Nous n'utiliserons pas de **cocos de Paimpol** car l'ensemble de la production pousse aujourd'hui à partir de semences hybrides », reprend Colette Moreau.

Pour ce légume, les Palais en fête de Quimper ont fait appel aux Maraîchers de la Coudraie. Le local est aussi un incontournable de la démarche. « La devise de Slow food repose sur le bon, le propre et le juste », rappelle Colette Moreau.

La patronne du BaraSoup, à Quimper, a intégré le groupe en 2013. « Dans mon restaurant, je construis mes recettes à partir des produits bio dont je dispose. Et non, l'inverse. » Cette philosophie rejoint celle de Slow food, défendu par Xavier Hamon, du Comptoir du théâtre. « La particularité de notre groupe, à Quimper, est de réunir des consommateurs, des producteurs, des transformateurs. Nous sommes tous liés, les uns aux autres », dit Colette Moreau.

Débat et convivialité

Dimanche 24 septembre, les Palais en fête se veulent bien plus qu'un simple déjeuner festif. « Il s'agit aussi de délivrer un message aux consommateurs dans un cadre chaleureux, convivial », souligne Colette Moreau. Les Palais en fête coïncident aussi avec le coup d'envoi de la saison de **Très tôt théâtre**.

PUBLICITÉ

inRead invented by Teads

Le choix du minestrone, cette soupe d'origine italienne, n'a rien d'un hasard. « La soupe est un plat populaire que tout le monde peut préparer chez soi », glisse Marie-Claire Deudé, membre des Palais de Cornouaille. Sur place, la recette sera disponible. « Les ingrédients peuvent évoluer au fil des saisons », ajoute Colette Moreau. Les haricots coco ont encore le temps de mûrir !

Dimanche 24 septembre, de 11 h à 18 h, au jardin du pôle Max-Jacob. Entrée libre. Rens. : www.palais-de-cornouaille.com