

Marché bio. Atelier cuisine et dégustation le 29 juin

T letelegramme.fr/finistere/quimper/marche-bio-atelier-cuisine-et-degustation-le-29-juin-15-06-2018-11995730.php

Bruno Salaün

June 15, 2018

Un atelier cuisine assorti d'une table d'hôtes prendra ses quartiers, le 29 juin, au marché bio de Kerfeunteun. Deux chefs des Palais de Cornouaille (Slow Food) y improviseront des recettes simples.

« Il y a un lien assez naturel entre les producteurs vendeurs de ce marché militant et nous. On se parle. Cet atelier cuisine, c'est une façon concrète de montrer au public que l'on peut faire une cuisine simple, goûtée, avec des produits de saison », énoncent Colette Moreau et Xavier Hamon, des Palais de Cornouaille (Slow Food).

« Nous montrerons comment ne pas dénaturer un bon produit, comment ne pas trop se prendre la tête en cuisine, comment tout utiliser pour éviter de gaspiller, des fanes de navets et carottes par exemple », ajoute la cheffe qui fait partie de l'Alliance Slow Food des cuisiniers. « Nous choisirons des produits sur les étals des producteurs, nous improviserons plusieurs recettes simples, que nous proposerons ensuite de faire déguster aux gens sur le marché. Si certains veulent mettre la main à la pâte, nous pourrons aussi accueillir cinq à six personnes », complète Xavier, le pilote national de l'Alliance Slow Food des cuisiniers.

Prix participatif

La suggestion a conquis Anne-Marie Le Bras, la présidente de l'association des producteurs, commerçants et consommateurs du marché bio de Kerfeunteun, qui comporte quinze à vingt d'étals. « Le but, c'est de tenter des nouveaux consommateurs, leur montrer qu'avec nos produits de base, de qualité, on n'est pas obligé de cuisiner des choses très élaborées. Colette et Xavier vont pourtant les amener vers le goût et les saveurs », se réjouit-elle.

Les deux cuisiniers réaliseront deux trois recettes, le 29 juin, entre 16 h et 18 h. Ils prévoient une étape avant la dégustation : le tarif participatif. Les clients détermineront le prix. « Nous partirons de la quantité de portions, du prix des matières premières, des heures de travail en cuisine. C'est là que le mangeur intervient : à combien estime-t-il digne le travail d'un cuisinier ? On va traduire cela en tarif horaire pour déterminer collectivement le prix minimal de la portion. Les gens pourront aussi mettre un peu plus s'ils veulent soutenir la démarche », décrit Xavier Hamon.

Dans la foulée, il sera question de semences. Catherine Flohic, des Ateliers d'Argol, auteure du livre « Les semences en question », animera une conférence, sur la pelouse voisine, à partir de 20 h.

Pratique

Atelier cuisine et dégustation, le 29 juin, à partir de 16 h 30, au marché bio de Kerfeunteun.