

# Xavier Hamon, cuisinier à Quimper, préside l'Alliance des cuisiniers slow food

[actu.fr/bretagne/quimper\\_29232/xavier-hamon-cuisinier-quimper-preside-lalliance-cuisiniers-slow-food\\_17395366.html](http://actu.fr/bretagne/quimper_29232/xavier-hamon-cuisinier-quimper-preside-lalliance-cuisiniers-slow-food_17395366.html)

Bretagne **L'HEBDO**  
de FINISTÈRE **courrier**  
de LIGNE



Pour Xavier Hamon, cuisinier à Quimper et président de l'Alliance des cuisiniers slow food, "la malbouffe continue de gagner du terrain".

Publié le 28 Juin 18 à 7:14



Xavier Hamon est le président de l'Alliance des cuisiniers slow food. (©Le Progrès de Cornouaille.)

C'est un infatigable défenseur de l'agriculture paysanne et de ceux qui la font vivre. **Xavier Hamon**, cuisinier à **Quimper**, préside l'Alliance des cuisiniers slow food. Au-delà des paroles, l'enjeu est de lancer des projets concrets pour tous. Et de dépasser le cercle des convaincus.

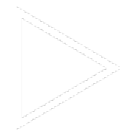
**L'Alliance des cuisiniers slow food dont vous êtes le président, c'est quoi ?**

ACTUALITÉ DES MARQUES



Voir la video

Profitez de -15% sur une sélection exclusive de meubles et accessoires. A découvrir dans votre magasin BoConcept



En créant cette association avec plusieurs cuisiniers issus du mouvement slow food, notre volonté est d'aller au-delà de la valorisation des produits. Nous voulons par exemple interroger notre métier de cuisinier, nos pratiques, au regard des produits que nous travaillons, des publics et d'une réalité économique.

La haute gastronomie a beau être mise en avant et fortement médiatisée, elle ne représente que 3 % de la restauration. Ce phénomène pourrait nous faire croire qu'on mange mieux, mais la malbouffe continue de gagner du terrain.

**À lire aussi :** [un nouveau défi pour Xavier Hamon](#)

### **Qui sont vos adhérents ?**

Sur le plan national, comme à l'échelle locale, l'Alliance fédère des cuisiniers de cantine jusqu'au chef étoilé. Nous ne sommes que sept dans le Finistère. L'adhésion se fait par cooptation et nous demandons aux candidats de nous adresser un courrier pour expliquer quel sens ils donnent à leur métier. Nous ne voulons pas faire de course à l'adhésion. Actuellement, nous en traitons une par semaine. Pour la plupart, il s'agit de cuisiniers, orphelins de réseau, qui ont déjà commencé à réfléchir sur leur métier. Et quand je rencontre un candidat, je lui dis souvent que je n'ai rien à vendre, mais qu'il va participer à une belle aventure.

### **Quels sont vos moyens d'action ?**

Il n'est pas question d'être dans l'idéologie ni de ne s'adresser qu'à des personnes convaincues. Nous sommes donc à l'initiative de projets. En région parisienne, pendant six mois, nous avons travaillé sur les semences afin de montrer la coopération entre les métiers de semencier, de maraîcher et de cuisinier. À terme, l'enjeu est de créer une filière vertueuse. Ce projet-là a abouti à la rédaction d'un livret, à une collection de graines. À l'automne prochain, nous comptons faire la même chose en Bretagne.

Cet exemple illustre assez bien notre mode d'action. Nous intervenons dès qu'un projet concret peut être enclenché. À nos yeux, faire seulement de la communication n'a pas de sens. S'en contenter ferait prendre le risque de croire que notre combat est gagné. Ou de s'enfermer dans une réflexion figée de l'ordre du dogme.

### **Vous-même, vous ne souhaitez pas forcément vous mettre en avant. Pourquoi ?**

Je crois que la méthode qui consiste à trop incarner un discours n'est pas bonne. Là aussi, j'y vois le risque d'être à la merci des communicants qui viennent nous chercher pour vendre des produits.

### **Quel regard portez-vous sur les consommateurs face à leur alimentation ?**

Ils sont totalement perdus entre l'information sur les scandales alimentaires et le phénomène de labellisation à outrance. Le bon sens peut parfois l'emporter sur la multiplication des labels qui peuvent cacher des pratiques inavouables. À notre échelle, nous essayons de participer à une simplification, mais il faut reconnaître que les choses ne sont ni toutes noires ni toutes blanches. Il faut réussir à investir la zone grise.

### **Vous dites vouloir questionner le métier de cuisinier. Quels constats faites-vous ?**

Environ 30 000 postes sont vacants dans l'hôtellerie-restauration dont 15 000 rien qu'en cuisine. Ces chiffres interpellent. Ils traduisent une réalité sociale et des pratiques qui n'ont pas évolué. Ceux qui sont valorisés sont toujours les plus forts, les plus résistants... On peut aussi s'interroger sur la responsabilité de la société à accepter que les cuisiniers travaillent 70 h par semaine pour des salaires extrêmement bas. Il faut enfin admettre que ce métier est tellement usant qu'on peut n'avoir qu'une seule envie, c'est d'en sortir, une fois la passion passée.

Notre démarche à l'Alliance des cuisiniers slow food est de participer à l'invention d'un nouveau monde en revendiquant la réalisation personnelle en exerçant ce métier. Pour cela, nous envisageons la création d'une école de cuisine où la pédagogie serait remise en cause.

### **Quimper : deux rendez-vous, le 29 juin 2018**

« Au-delà des discours, nous voulons provoquer le moment et des rencontres. » Vendredi 29 juin à partir de 16 h, Xavier Hamon et la restauratrice quimpéroise Colette Moreau, également membre de l'Alliance des cuisiniers slow food, seront présents sur le marché bio de Kerfeunteun. « Nous allons préparer des produits sélectionnés par les producteurs et nous allons construire des petites assiettes que nous allons vendre sur place », explique Xavier Hamon. Dans son établissement, le Bara Soup, Colette Moreau applique quotidiennement cette recette.

Les deux cuisiniers veulent néanmoins aller plus loin et interpeler les passants et clients du marché. « Ce sont eux qui vont fixer le prix de l'assiette. C'est aussi un prétexte pour faire de la pédagogie autour de la question du prix. »

Toujours, vendredi 29 juin, l'association reçoit Catherine Flohic, l'une des auteurs du livre Les semences en question. De 17 h à 19 h, une séance de dédicaces est prévue à Librairie & curiosités (rue Toul-al-Laër à Quimper) avant la tenue d'une table ronde à 20 h, à proximité de la MJC de Kerfeunteun (rue Teilhard-de-Chardin).

[Matthieu Gain Le Courrier - Le Progrès](#)

Dernières actus

## [Examens 2018](#)

---

[Tous les résultats par diplôme.](#)

[BAC, BTS, CAP, BEP, Brevet, etc...](#)

Le Courrier - Le Progrès

Votre journal **papier** ou **numérique**.

[» Contact](#)

## À lire aussi

---

### Mans



VIDEOS. Après la victoire des Bleus, Le Mans ne veut pas aller dormir

---

### Rambouillet



Yvelines. Coupe du monde. Rambouillet : un défilé rue De-Gaulle

---

### Alençon



[Vidéos+photos] Football. Alençon fête le sacre des Bleus !

---

## Sablé-sur-Sarthe



PHOTOS et VIDEO. Coupe du monde de foot, l'euphorie contagieuse dans Sablé-sur-Sarthe !

---

## Pornic



La France championne du monde de football : les images en pays de Retz

---