

Xavier Hamon – Il préside l’alliance des cuisiniers Slow Food – » La haute gastronomie a beau être mise en avant et fortement médiatisée, elle ne représente que 3 % de la restauration. «


---

 [foodandsens.com/made-by-f-and-s/chefs-on-parle-de-vous/interview-xavier-hamon-haute-gastronomie](http://foodandsens.com/made-by-f-and-s/chefs-on-parle-de-vous/interview-xavier-hamon-haute-gastronomie)

July 2, 2018



02 juillet 2018 [Chefs & Actualités DÉNICHÉ SUR LE WEB](#)

 Intéressant d’avoir un regard extérieur à la grande cuisine hyper médiatisée, comme le rappelle ce cuisinier de Quimper, seulement 3 % de la restauration française travaille en haute gastronomie. Le reste de la profession va du cuisinier/artisan, au traiteur, au cuisinier d’entreprise ou de cantine, le discours pour plus de respect pour le produits et plus de qualité doit se généraliser à tout les niveaux de la profession, car la malbouffe continue de progresser.

à lire ci-dessous l’article repéré par une internaute de F&S sur le site [actu.fr](http://actu.fr)

#### EXTRAITS

**Xavier Hamon, cuisinier à Quimper,  
préside l’Alliance des cuisiniers slow  
food**

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

*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.*

### **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 enclencher. 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 ?

*.../...*

## 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.*

©Le Progrès de Cornouaille

Partager ce billet



VOTRE CLASSEMENT

- Mmmm intéressant (100%)
- Je suis fan (0%)
- Amusant décalé (0%)
- Inquiétant (0%)

