



Il a attendu de devenir adulte pour prendre la clé des champs. Pourtant, Xavier Hamon a grandi dans les herbages de la Bretagne sauvage, dans les Côtes-d'Armor. « Gamin, je vivais à la ferme avec vaches, cochons, potager. Ce que l'on produisait partait à la coopérative. Nous étions nombreux à table. J'étais heureux dans cet univers. Longtemps, j'ai cru à la Petite Maison dans la prairie... » raconte le cuisinier, en souvenir d'années candides qui, au fond, ont ancré chez lui la conscience d'un enracinement paysan, sans lequel on ne peut penser l'avenir alimentaire. Xavier Hamon est aujourd'hui coordinateur de l'Alliance Slow Food des cuisiniers. Ce mouvement international, qui organise du 20 au 24 septembre prochain en Italie la 12e édition du plus grand salon du goût mondial, Terra Madre, défend le droit pour toutes et tous à une alimentation « bonne, propre, juste », bonne pour l'ancrage local des approvisionnements, propre pour une agriculture débarrassée des pesticides, herbicides et autres solvants chimiques tueurs de sol, et juste pour la dignité des paysans qui doivent pouvoir vivre de leur travail. Il y a vingt ans encore, le monde de la restauration était loin de ces considérations militantes. Mais le mur du productivisme agricole,...