


Fest-noz vras Kalanna. La slow food s'invite au réveillon

 quimper-en-cornouaille.org/fest-noz-vras-kalanna-la-slow-food-sinvite-au-reveillon

Louis MENARD

18 novembre 2018



Une trentaine de bénévoles seront à nouveau mobilisés pour assurer le service. (photo : Serj Philouze)

Pour la deuxième année, le menu du réveillon de l'association Evel Just a été confié à l'Alliance des cuisiniers slow food, avec qui les organisateurs du Fest-noz vras Kalanna partagent un certain nombre de valeurs.

« Une alimentation bonne, propre et juste » : l'association Evel Just a fait siens les principes défendus par l'Alliance des cuisiniers slow food et lui à nouveau confié les fourneaux pour la soirée du réveillon, le 31 décembre, au Pavillon. Une partie des bénéfices servira aux projets d'écoles bilingues et notamment d'un 3e site Diwan Kemper mais aussi à promouvoir les filières bilingues du pays de Quimper. « On réinterroge la nourriture à travers la culture locale. Manger en Cornouaille, cela n'a pas la même signification qu'ailleurs et cela prend tout son sens ici », soutient Xavier Hamon, président de l'Alliance des cuisiniers slow food.

Valoriser produits et paysans

« On a choisi un menu qui permette d'évoquer tous nos enjeux et correspondant à notre actualité », poursuit-il. L'entrée, un bouillon japonais Dashi, va ainsi valoriser la palourde rose des Glénan, les algues bretonnes récoltées par des artisans dont la pratique est menacée par les tentatives de réglementation de puissants lobbys industriels et le thon séché et fumé par une petite entreprise artisanale japonaise installée à Concarneau ; quant au radis bleu d'automne, il appartient à une collection de semences paysannes qui seront produites par le futur établissement semencier breton. Le plat principal mettra à l'honneur le bœuf issu de races bretonnes et ses bas morceaux, la courge Kabosha issue du terroir régional et les légumes racines de saison. Et la raviole de bœuf sera parfumée à l'orange provenant d'une coopérative du sud de l'Italie créée par des paysans qui ont récupéré leurs terres pour la faire fructifier avec l'aide des migrants qui y étaient autrefois exploités. Pour le dessert, c'est une version de la tarte aux pommes en forme de Saint-Honoré, avec la variété locale Patte de loup, qui sera proposée. Une trentaine de bénévoles seront mobilisés pour assurer le service de 250 à 280 repas. Ce repas Lipous, au tarif volontairement abordable (37 € avec l'entrée au fest-noz incluse pour les adultes et 28 € pour les moins de 12 ans), est proposé sur réservation uniquement.

Une affiche musicale alléchante

Côté affiche musicale, les organisateurs du Fest-noz vras Kalanna ont une nouvelle fois mis les petits plats dans les grands. Ils se sont associés au label concarnois Paker Prod, qui a fêté ses 10 ans. Se succéderont ainsi sur scène les groupes Startijenn et Spoum, Fred Guichen, qui a sorti un nouvel album « Dor en Enez » et qui se produira en trio, son frère Jean-Charles Guichen pour le « Solo de l'Ankou » mais aussi les couples Diridollou-Lavigne et Nicolas-Guevel.

Pratique

Fest-noz vras Kalanna, lundi 31 décembre au Pavillon. Entrée : 9 € en prévente à partir de 24 novembre à Coop Breizh et Ti ar Vro à Quimper et Ti ar Sonerien à Concarneau et 12 € sur place (9 € pour les moins de 25 ans, gratuit pour les moins de 12 ans). Pour le repas Lipous, réservation à partir du 1er décembre via l'adresse mail : kalanna2018@fest-noz-kalanna.bzh.

[Partager](#)

[Tweeter](#)

[Envoyer](#)

Imprimer

Agrandir

Mode nuit... [Article original](#)

Source Télégramme Quimper

Partagez cette information sur vos réseaux !

- [Facebook](#)
- [Twitter](#)
- [Google+](#)
- [Pinterest](#)