


# Lycée Jean Moulin. Un premier projet autour de la Slow Food

 letelegramme.fr/finistere/capsizun/lycee-jean-moulin-un-premier-projet-autour-de-la-slow-food-23-11-2018-12142487.php

23 novembre 2018



Hier, le comité de suivi s'est réuni au Lycée Jean Moulin. Il est composé d'une quinzaine de personnes, du sénateur Philippe Paul, d'élus de la Région, d'élus communaux et de What time is it, cabinet d'études de Nantes. Sur la photo, étaient présents vendredi : Bruno Le Port, maire de Plouhinec, Loïg Chesnais-Girard, président de la Région, Xavier Hamon, chef cuisinier, Liliana Tanguy, députée, et Roland Jourdain, navigateur et conseiller régional.

**Loïg Chesnais-Girard, président de Région, était présent hier au lycée Jean Moulin pour annoncer l'un des projets qui y sera développé, avec le chef quimpérois, Xavier Hamon.**

« Ce site est un lieu vivant qui permet de développer des activités associatives, privées ou publiques dans de nombreux domaines pertinents. Un projet sur l'alimentation et le « bien manger de demain » se met en place dans ce lieu où l'on peut produire puisqu'il y a des ateliers, sur un site extraordinaire qu'est le Cap Sizun. Nous le faisons régulièrement visiter à des personnes qui ne connaissent pas la région. Ce lieu va être un campus ou une ruche des possibles pour donner de la valeur ajoutée au territoire. Il a une valeur d'exemple et je veux que l'on soit fiers des projets portés ici ; aux porteurs de projets d'être courageux, aux associations d'être imaginatif ; on est là pour les aider à démarrer », explique Loïg Chesnais-Girard.



Loïg Chesnais-Girard, président de Région, et Bruno Le Port, maire de Plouhinec. (SYLVIE REMY)

« Le gâchis de cette fermeture, il faut en faire une opportunité, un lieu de vie avec ses 12 000 m<sup>2</sup> potentiels aujourd'hui avec la proximité du port et d'Audierne. On travaille avec la Région et l'accompagnement est important. Nous pensons que cela va aboutir, on s'est donné l'échéance de septembre 2019 pour voir ce site revivre. Le lycée Jean Moulin est composé d'une partie administrative de bureaux, de nombreuses salles de classe, six appartements, 150 couchages, une cuisine de 300 couverts, une salle omnisports. Il peut donc recevoir divers projets en même temps, tout est en état et ne demande qu'à vivre », commente Bruno Le Port, le maire de Plouhinec.

#### **À lire sur le sujet Jean-Moulin. Les projets se dessinent**

Le premier projet annoncé est celui de Xavier Hamon, cuisinier installé sur Quimper : un projet pédagogique autour de la Slow Food (mouvement international créé en 1989 pour « contrer la disparition des traditions alimentaires locales et l'expansion de la culture fast-food ») et qui s'appuie sur l'Alliance des cuisiniers Slow Food française, qui permettra de repenser le travail en cuisine.

« Nous souhaitons créer une université des sciences gastronomiques pour former des jeunes, des demandeurs d'emploi, débutants ou expérimentés, qui travaillent dans des cantines avec des producteurs locaux avec les approvisionnements. Nous souhaitons repenser et réinventer le métier de cuisinier. Je connais le territoire, travaillant déjà avec les producteurs du Cap Sizun. Avec mon réseau, l'association et ce lieu disponible m'ont permis de penser autrement la formation des cuisiniers. Nous allons réfléchir comment le métier va se réinventer à travers les outils de logistiques en changeant les modes de consommation alimentaire, en répondant aux enjeux alimentaires de demain, en étant innovant », explique Xavier Hamon.

Ce week-end, l'association se retrouve au lycée pour travailler sur le projet : des formations courtes ou longues, la teneur des formations, comment travailler sur place, organiser des ateliers, avec ou sans hébergement.

D'autres projets sont à valider avec le comité de suivi. Le dossier « Défis cartes blanches » qui va être déposé dans quelques jours, permettant d'obtenir des crédits sur des projets innovants sur des territoires.

« Jean Moulin sera un lieu vivant où l'on peut maximiser l'activité, où plusieurs activités viennent s'implanter au profit du territoire et de la singularité de la Cornouaille pour y passer une journée, un mois ou y vivre », complète Loïg Chesnais-Girard.