

Slow food. Une université de la gastronomie ancrée en Cap-Sizun

letelegramme.fr/finistere/quimper/slow-food-une-universite-de-la-gastronomie-ancree-en-cap-sizun-21-01-2019-

12188801.php
Delphine Tanguy

21 janvier 2019



Xavier Hamon, président de l'Alliance slow food des cuisiniers en France, lors du Cornouaille gourmand, cet été. (Archives Le Télégramme)

Une Université des sciences gastronomiques va ouvrir dans le Cap-Sizun, dans l'ancien lycée Jean-Moulin, à Plouhinec. Un projet porté par l'Alliance des cuisiniers slow-food et ancré dans un territoire propice au développement d'alternatives.

C'est toute la philosophie de l'association Slow food, fondée par l'Italien Carlo Petrini pour promouvoir une alimentation « bonne, propre et juste », que l'Alliance des cuisiniers, pilotée par le chef quimpérois Xavier Hamon, souhaite insuffler à cette Université des sciences gastronomiques.

« On défend l'idée que le métier de cuisinier doit se remettre dans une filière agricole et participer à la relancer, par la promotion des produits mais pas seulement. On milite aussi pour de nouveaux rapports avec les paysans, plus directs et on a envie de s'adresser à tous les publics. L'expérience culinaire n'est pas réservée à une élite, elle doit aussi pouvoir se vivre dans une cantine, un bistrot », émet Xavier Hamon.

PUBLICITÉ

« La cuisine peut être émancipatrice »

« On veut reprendre la main sur nos métiers pour ne pas se laisser dicter notre conduite par

des industriels. Le plan comptable est fait pour pousser à une industrialisation de la restauration », poursuit Xavier Hamon, qui veut donner aussi ces compétences-là aux cuisiniers. Il a prévu de se retrouver, ce week-end dans le Cap-Sizun, avec une vingtaine de chefs venus de Marseille, de Collioure, du Pays basque, de Normandie, de Bretagne ou de Paris, pour finir d'écrire le manifeste et asseoir la démarche. « On est parti du constat qu'il y a 100 000 postes vacants en permanence dans la restauration en France. On forme des cuisiniers à tour de bras dans les CFA ou les écoles hôtelières, mais quelques années plus tard, les gens ne se retrouvent pas dans leurs métiers et il n'y a pas de remise en question », estime Xavier Hamon, qui souhaite qu'on réfléchisse collectivement sur les conditions de travail de la profession. « La cuisine peut être émancipatrice et non pas une prison. C'est ce qui va traverser l'université ».

On veut former des cuisiniers qui réfléchissent à ce qu'ils font pour qu'ils puissent s'adapter à leur environnement

Un axe pédagogique différent

L'implantation, dans l'ancien lycée Jean-Moulin, à Plouhinec, soutenue par la Région, n'est pas le fait du simple hasard. « Il y a une énergie dans ce territoire qui est propice à développer des alternatives. Il y a une très belle criée, avec 25 ligneurs qui débarquent au quotidien, beaucoup d'installations de jeunes maraîchers, des éleveurs qui défendent l'abattoir de Pont-Croix, des apiculteurs mobilisés », s'enthousiasme le chef cuisinier, qui souhaite que paysans et artisans s'investissent aussi dans la formation. « L'idée est de ne pas parler à leur place », considère Xavier Hamon, qui envisage un axe pédagogique davantage basé sur la pratique que sur la théorie, avec une ouverture sur l'innovation, en termes d'organisation de travail mais aussi de recherche d'une cuisine low tech plus économe en énergie. Une cuisine mobile pourrait aussi permettre aux étudiants d'aller au-devant des publics, sur les marchés, dans les écoles, et le réseau international de Slow food leur offrir des opportunités de travailler dans les pays nordiques ou du sud. Un partenariat avec l'école des paysages de Versailles, dont la pédagogie, basée sur l'expérimentation, et le projet de créer des lieux entre potager et paysages, rejoignent leurs aspirations, est aussi en passe d'être signé.

L'Université devrait ouvrir, avec un premier module de formation continue sur l'accompagnement à la création d'entreprise, dès la rentrée de septembre. Une première promotion de 36 étudiants sera quant à elle accueillie fin 2020 ou début 2021, pour un cursus de deux à trois ans, avec la volonté de mixer les profils et les générations.