

Alliance slow food. Elle pose les bases de sa future université

letelegramme.fr/finistere/capsizun/alliance-slow-food-elle-pose-les-bases-de-sa-future-universite-27-01-2019-12193771.php

27 janvier 2019



Ce week-end, ce sont une vingtaine de membres de l'Alliance des cuisiniers slow food, en provenance de différentes régions de France pour travailler sur le manifeste du projet.

Une « Université des sciences gastronomiques » dans les murs de l'ex-lycée Jean-Moulin... Voilà qui pourrait prêter à sourire si, à l'origine du projet ne se trouvait une sérieuse association de cuisiniers slow food dont l'initiative est suivie de près par les collectivités. Une vingtaine de ces cuisiniers-militants était dans l'établissement, ce week-end, pour rédiger un manifeste. Le Cap-Sizun continue à se réinventer dans des projets alternatifs.

« Nous souhaitons donner du sens à notre métier. Comment faire vivre un territoire avec notre savoir-faire ? Comment on s'approprie les produits locaux ? Comment mettre en place des formations ? »

Autant de questions qui trouveront réponse dans le manifeste sur lequel les participants planchent ce week-end. Une sorte de note d'intention définissant la politique qui présidera à cette future université. « Il y a une volonté de créer un lieu ouvert à la population avec diverses formations », réexplique Xavier Hamon. L'ancien restaurateur quimpérois, aujourd'hui président de l'Alliance slow food des cuisiniers en France pilote le projet. Avec la foi du militant et la gourmandise que suscite l'innovation quand elle emprunte le champ des possibles. Autour de lui depuis samedi, une vingtaine de chefs d'entreprise, cuisiniers, formateurs, représentants de diverses associations de cuisine participative ou collective, de restauration classique ou des artisans cuisiniers. Tous membres de l'Alliance, venus du Havre, du Pays basque, de Paris, de Marseille, de Brest, de la Catalogne, de Nantes et

même... d'Italie ! Ce réseau international de cuisiniers défend la biodiversité et soutient les petits producteurs locaux.

Pas après pas

« Avec le dynamisme que l'on retrouve ici, il y a une possibilité d'essaimage. Les gens ont des idées. Les formations seront ouvertes pour tous niveaux. La mixité des publics permettra de renforcer la pertinence pédagogique. La qualité viendra du fait d'avoir des produits artisanaux. Nous allons refaire revivre ce lieu, faire du collectage de recettes et faire connaître les savoir-faire autour des recettes patrimoniales », défend Xavier Hamon. L'objectif est de créer dans les murs du lycée Jean-Moulin un établissement proposant des formations initiales, des formations continues et des formations en insertion. À ce stade de la réflexion, les porteurs de projets envisagent d'accueillir jusqu'à 150 « étudiants » dans un délai estimé à deux ans et au terme d'une progressive montée en puissance. « Nous travaillons en ce moment sur l'ingénierie préalable ». Il s'agit notamment de mesurer l'investissement nécessaire. Que l'association veut et sait sobre du fait, en particulier, du parfait état des bâtiments de l'ex-lycée. « Nous sommes raccords avec la Région qui va débloquent des fonds pour nous aider à conduire ce travail de réflexion préalable ».

PUBLICITÉ

Nous souhaitons mettre en place une première petite formation de douze personnes en septembre

« Si nous pouvions donner un premier accès au public même une soirée par semaine, le 21 juin par exemple. La première formation dispensée prendra la forme de petits modules, de quelques semaines, ne nécessitant pas de plateau technique. On souhaiterait le mettre en place en septembre - au plus tard, à l'automne - avec pour douze personnes. On va prendre le temps d'installer les espaces pour accueillir notre projet. Nous souhaitons impliquer les Capistes ».

En attendant, les participants au week-end de travail ont commencé par rencontrer des producteurs de viandes, des maraîchers, les responsables du Fumoir de la Pointe du Raz. Ils se sont rendus au marché d'Audierne et ont visité la criée de Poulgoazec. « Nous souhaiterions travailler avec toutes les personnes qui sont sur le territoire. Il y a une richesse extraordinaire que Jean-Moulin peut structurer et mettre en avant pour créer plus de ressources. Cela interpelle tous les métiers », pose Xavier Hamon avec certitude.

Les élus « attentifs »

« Cela a été difficile de fermer ce lycée, un fait marquant pour tout le Cap mais c'est désormais sa renaissance qui est lancée, on en fait une opportunité. Votre initiative est perçue par tous comme quelque chose d'important. Vous êtes la première pierre à l'édifice, cela est bien compris par la population », a commenté Bruno Le Port, président de la communauté de communes du Cap-Sizun, au cours d'une rencontre officielle avec l'Alliance slow food ce week-end.

Il faut réfléchir pour avoir une cohérence de tous les projets

« On ne souhaite pas revivre la friche industrielle de l'EAM d'Audierne. Avec la Région, les élus et la population, nous resterons vigilants sur de ce projet. Il y a des réflexions sur les bâtiments ».

L' élu d'enfoncer le clou : « Il faut réfléchir pour avoir une cohérence de tous les projets. Il y a un projet avec des chercheurs autour de l'atome. Rien n'est encore signé. Un cahier des charges est fait actuellement par la région pour lancer un appel à projets espace par espace », commente encore l' élu local.

« Vous allez être le projet phare de cet établissement que l'on aimerait appeler les Ateliers Jean-Moulin. C'est facile de faire un fourre-tout. Mais on préfère choisir des choses qui sont cohérentes ensembles. L'appel à projets sera déterminant ; un ensemblier coordonnera le tout », a poursuivi Bruno Le Port.