

Publié le 23 mai 2021 à 14h52

## De la fourche à la fourchette, des formations en immersion à Poullan-sur-Mer



Yvette Olier, directrice de la MFR entourée de Xavier Hamon et de Jean-Charles Lefranc. Les formations sont limitées à quinze personnes par session et ouvertes aux plus de 18 ans.

Trois formations d'une semaine seront proposées en juin et juillet à la Maison familiale rurale (MFR) de Poullan-sur-Mer. Des conférences, des débats, des visites, des ateliers de cuisine suivis de dégustations figurent au programme alléchant de ces stages en immersion. Les objectifs : découvrir les richesses du territoire, les techniques pour une alimentation respectueuse de l'environnement.

Les formations se feront en pension complète sur une durée de cinq jours. Les stages seront animés par Jean-Charles Lefranc, formateur à l'association Nijal (L'envol, en breton) et le chef cuisinier Xavier Hamon. À la MFR, Jean-Charles Lefranc sera en pays de connaissance. Voilà plus de quinze ans que le formateur défend la transition écologique dans le réseau des Maisons familiales rurales. Jean-Charles Lefranc animera des débats et présentera les objectifs en développement durable de l'agenda 2030. Xavier Hamon est un adepte du mouvement slow food, tout l'inverse de la restauration rapide de type fast-food. « Il nous faut donner du sens à ce que l'on produit, cuisine et mange », défend le chef cuisinier.

### Visites en Ouest-Cornouaille

Xavier Hamon a quitté le Comptoir du Théâtre de Quimper pour fonder l'Université de sciences et des pratiques gastronomiques. Des visites seront proposées dans le pays de

Douarnenez, le Cap-Sizun, le Pays bigouden. Plusieurs intervenants sont attendus à la MFR à l'invitation de Xavier Hamon. Ainsi, Gilles Bernard présentera son parcours depuis l'association des ligneurs de la pointe de Bretagne jusqu'à l'élevage d'espèces rustiques en plein air.

L'association Graines de liberté ou encore Henri Peuziat, éleveur dans le Cap-Sizun seront invités à partager leurs expériences avec les stagiaires. Dans ses ateliers de cuisine, Xavier Hamon mettra aussi en valeur les poissons moches, les poissons oubliés comme le tacaud, le grondin ou le chinchard.

## **Pratique**

Du 14 au 18 juin, du 21 au 25 juin ou du 5 au 9 juillet. Tél. 02 98 74 04 01 ; mél : [mfr.poullan@mfr.asso.fr](mailto:mfr.poullan@mfr.asso.fr).