

Cuisine aux algues. Deux jours de stage à Kersaliou !

De la mer à l'assiette, les villages et centres de vacances se mettent aux algues ! L'Unat Bretagne a organisé, jeudi et vendredi, au château de Kersaliou, une formation « cuisine aux algues », sous la houlette du chef breton, Pierrick Le Roux, à l'intention des cuisiniers des hébergements de tourisme associatif à vocation sociale.

La restauration est un pôle important des activités de ce type de tourisme. Les temps de vacances en famille, en colos ou en classes de mer sont adaptés à l'éveil au goût et à la compréhension de l'écosystème. Cette action, centrée sur les algues, constituait donc le premier volet d'un cursus de valorisation de la gastronomie locale.

Des algues au menu

Par cette formation, les participants, venus de Saint-Malo, Trégunc, Plounéour-Trez et Santec, ont investi la culture bretonne en se voyant proposer d'introduire davantage de produits locaux dans leurs menus. Après avoir identifié, jeudi matin, les différentes espèces d'algues sur l'estran à marée basse, les cuisiniers ont découvert leurs bienfaits étonnants et des recettes adaptées à la gamme de cuisine pratiquée dans les lieux de vacances.

« Il s'agit aussi de pouvoir accompagner leur offre d'algues cuisinées d'explications pédagogiques



Le stage de cuisine aux algues démarrait un cursus de valorisation de la gastronomie bretonne.

pour valoriser ce produit, indique Jean Meillard, président de l'Union régionale des associations de tourisme de Bretagne. Savoir en parler, susciter l'envie de reproduire, d'améliorer est un bon moyen de devenir ambassadeur des algues pour un cuisinier ».

Des passionnés

Pierrick Leroux a accepté de trans-

mettre sa passion. Cuisinier de formation puis formateur dans des lycées brestois, il s'est spécialisé, depuis 1983, dans la cuisine aux algues. Chouchou des médias télévisés et de la presse, il est intarissable sur son sujet pour lequel il a consacré des livres de recettes et un site internet (*). Des producteurs d'algues roscovites ont présenté les déclinaisons possibles en conditionnements

frais ou déshydratés : sel aux algues, spaghetti de la mer, wakamé, agar-agar... Les légumes de la mer sont pleins de ressources !

Les cuisiniers stagiaires le savent désormais, il leur reste à convaincre leurs prochains hôtes, en s'attelant à des préparations nouvelles en cuisine.

* www.cuisineauxalgues.com