



DÉLÉGATION DU FINISTÈRE

<https://finistere.secours-catholique.org>

L'équipe du Secours Catholique de Quimper organise un atelier cuisine.



LIEN SOCIAL

21/05/2024

L'équipe de bénévoles du Secours Catholique de Quimper vient de lancer son atelier cuisine.

Dès huit heures du matin, Xavier, le chef de l'atelier, était à Loctudy pour la criée du jour où il a acheté du merlan. Puis il a rejoint Quimper et les locaux de Saint-Thérèse pour préparer tout ce qu'un repas nécessite de préparation : matériel et ingrédients. Et accueillir bénévoles et accueillis qui souhaitent participer à ce nouvel atelier cuisine.

Après un café d'accueil, le chef annonce le menu : Céleri rémoulade, Yassa poisson, Thiarkri de mil.

Intimidés ou non, les nouveaux membres du groupe se lient rapidement d'amitié. Le chef et Anne-Marie lancent l'opération. Equipés de tablier, c'est parti pour l'épluchage de trois kilos d'oignons. Certains donnent des conseils. D'autres révèlent d'autres talents.

Après deux heures de préparation on passe à table et tout le monde se régale.

AGRICULTURE URBAINE - 24, 25 et 26 mai 2024

Forts de cette expérience une équipe de bénévoles du Secours Catholique de Quimper a réalisé en cuisine, aux côtés d'autres associations, des plats qui ont été vendus sur le salon au profit des maraîchers de la communauté de Quimper touchés par la tempête de cet hiver.

Plus de détail et [programme disponible sur le site des "48h de l'AU" :](https://www.les48h.com/villes/quimper/)

<https://finistere.secours-catholique.org/notre-actualite/lequipe-du-secours-catholique-de-quimper-organise-un-atelier-cuisine>