



Info


[Accueil](#) [Info](#) [Info Lorient](#) [La semaine du chou débute à Lorient !](#)

Mercredi 31 mai 2023 08:30



La semaine du chou débute à Lorient !



Pascal Desroche (restaurateur au D'Boued), Vincent et Lucie Seviller (restaurateur du Gare aux Goûts), Fred Marçais (restaurateur au D'Boued), Marie Gasté (Cohérence), Olivier Le Galle (restaurateur au Neptune) et Julian Pondaven (Cohérence) sont tous participant au défi de la semaine du chou à Lorient © . OUEST-FRANCE

Le syndicat des producteurs de chou et l'association Cohérence lancent la deuxième édition de la semaine du chou, qui débute ce samedi 3 juin 2023. L'objectif, faire redécouvrir le chou de Lorient (Morbihan), ce légume local oublié.

La semaine du chou à [Lorient \(Morbihan\)](#) débute ce samedi 3 juin 2023. Une deuxième édition organisée par le syndicat des producteurs de chou de Lorient et l'association Cohérence.

Six restaurateurs se sont portés volontaires pour participer à ce défi et introduire dans leur carte, [le chou lorientais](#). La variété avait été mise de côté pendant plusieurs années, mais, grâce à la créativité des restaurateurs, le syndicat a réussi à remettre au goût du jour ce produit oublié.

[Vincent et Lucia Seviller sont restaurateurs au Gare aux Goûts, à Lorient.](#) Cette semaine, ils préparent leur nouveau menu au chou. Vincent Seviller liste ses idées de préparation : « **Une salade de chou accompagné d'une vinaigrette à la framboise et au balsamique, des petites sardines grillées accompagnées de leur choucroute en salade.** » Plus fou encore, « **un sorbet au chou accompagné de roquette** ».

Newsletter maville

Abonnez-vous à la newsletter - Lorient

Votre e-mail, avec votre consentement, est utilisé par la société Additi Multimedia pour recevoir les newsletters sélectionnées. [En savoir plus](#)

Exprimez-vous ! 184

Débat. **POUR** ou **CONTRE** l'euthanasie et le suicide assisté ?

L'info en continu

Hennebont. Bernard Rio décrypte...

31/05/23 - 10:00

« **L'humanité doit, à tout...**

31/05/23 - 09:37

Lorient. 5e forum des...

31/05/23 - 09:00

PORTRAIT. La navigatrice Jeanne...

31/05/23 - 09:00

La semaine du chou débute à...

31/05/23 - 08:30

N°1 **Le bateau des enfants s'en va, de gros moyens...**

N°2 **Lanester. Une adolescente renversée devant le camp des...**

N°3 **Mort d'une jeune femme à Lanester : où en est...**

N°4 **Corps d'une jeune femme retrouvé à Lanester : ce que...**

N°5 **Corps d'une jeune femme retrouvé à Lanester : un...**

Quiz et jeux



Vincent et Lucia Seville, restaurateurs à Gare aux Goûts, à Lorient, vont promouvoir le chou de Lorient du samedi 3 au 10 juin. © OUEST-FRANCE

Des propriétés uniques

Pour Julian Pondaven, le chou de Lorient est « un chou unique et exceptionnel », par son goût, sa couleur, mais aussi ses capacités de résistance.

Lucia Seville explique les nombreux points positifs de ce chou : « Il est craquant en bouche quand il est cru et une fois cuit, il est fondant. Il a quelques notes iodées et un goût sucré. »

Bénéfique pour l'environnement

D'après Julian Pondaven, la culture de ce chou s'inscrit dans une logique de développement durable des territoires.

En plus d'être une espèce préservée des modifications génétiques des années 1970, les agriculteurs minimisent l'utilisation de pesticide.

Aujourd'hui, la moitié du chou de Lorient est en agriculture biologique.

Vous pourrez profiter de ce défi et découvrir ce chou lorientais avant le 10 juin dans six restaurants différents : Le Gare aux goûts, Le Mesclun, Le Super Gros, Le Jardin gourmand, Le Neptune et Le Café de la Lande.

Malon BALDOS-COADIC Ouest-France

Retrouvez d'autres actus sur la commune de :

Lorient

Donnez votre avis



Abonnez-vous 1er mois offert

Acheter le journal du jour



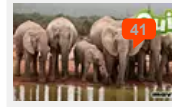
Les avis des internautes

* Votre commentaire...

En cochant cette case, j'accepte et je reconnais avoir pris connaissance des conditions générales d'utilisation et de la politique de données personnelles.



Quiz. Les photographes et les photographies célèbres



Quiz. 10 questions sur les éléphants



Quiz. L'amitié dans la littérature

Tous les quiz

Lorient.maville.com Suivre la Page 14 K followers



Vos données personnelles font l'objet d'un traitement informatique par la société Additi Multimedia, sur le fondement de l'exécution d'un contrat et sont utilisées notamment pour prendre en compte, modérer et répondre à vos commentaires sur les contenus mis en ligne sur le site. Elles seront conservées conformément à notre politique de données personnelles, sauf dispositions légales particulières. Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, d'opposition, de limitation et de portabilité, en vous adressant directement à pdp@sipa.ouest-france.fr ou par courrier à "Délégué à la Protection des Données Personnelles SIPA Additi Multimedia - ZI Rennes Sud-Est, - 10 rue du Breil - 35051 Rennes cedex 9". Vous avez également le droit d'introduire une réclamation auprès de la CNIL. **En savoir plus**

RUBRIQUES SITE MAVILLE

[Accueil](#)[Info](#)[Sport](#)[Restaurants](#)[Cinéma](#)[Sorties](#)[Jeux](#)[Shopping](#)[Météo](#)[Pratique](#)[Bons plans du jour](#)[Devenez annonceur](#)[Cookies](#)[Données personnelles](#)[Mentions légales](#)[Plan du site](#)[Contact](#)[Modifier le consentement](#)

SITES OUEST-FRANCE

[Ouest-France](#)[Ouest-France Auto](#)[Ouest-France Immo](#)[Ouest-France Emploi](#)[Ouest-France Solidarité](#)[Incubateur OFF7](#)[Comparateur Assurances](#)[Infocale](#)[Bons plans Ouest-France](#)[Commerces Ouest-France](#)[Comparateur de produits](#)[Codes promo](#)

Angers Brest Caen Clermont-Ferrand Le Mans Lille Marseille Montpellier Nantes Nice Nîmes Quimper Rennes Toulon Tours Vannes
Dinan Fougères Guingamp Lannion-Perros Ploermel Pontivy Redon Saint-Brieuc Saint-Malo Vitré



Les applications mobiles **Ouest-France** disponibles en téléchargement

maville

par

**ouest
france**

© Copyright maville.com | WEB66

