

Repas végétarien au Ty Coz pour la première édition d'« Un chef à la fenêtre »

Vendredi 18 janvier a eu lieu la première édition d' « Un chef à la fenêtre » au Ty Coz, à Morlaix. Pour cela, c'est Gwendal Clady qui a travaillé pour le restaurant biologique Too ti bon, à Lannion, qui s'est mis aux fourneaux pour préparer un repas entièrement végétarien !

Un chef à la fenêtre, qu'est ce que c'est ?

Tous les troisièmes vendredis du mois, de janvier à décembre, un chef cuisinier propose au [Ty Coz](#) un menu un peu spécial. Ce week-end, le bar atypique de Morlaix a accueilli Gwendal Clady pour un repas végétarien.

Le bar, qui propose une restauration depuis 2/3 ans, a voulu proposer aux clients un menu qui sort de l'ordinaire. Pour Cécile Pouliquen, patronne du lieu, « **la cuisine, c'est un partage** », et c'est parce qu'elle voulait travailler avec Gwendal Clady, rencontré lors d'un stage culinaire, qu'elle a mis en place « **Un chef à la fenêtre** ».

« La cuisine n'a pas de limite et on a encore beaucoup de choses à inventer ».

Pour le chef qui s'est dirigé vers une cuisine biologique dès l'âge de 25 ans, c'est « **une démarche logique et cohérente qui revalorise les cuisiniers et les producteurs** ». Pour prouver que la cuisine végétarienne « **reste une cuisine gourmande** », le chef cuisinier a proposé, entre autres, une plancha de brochette de légumes de saison, ainsi qu'un curry de petit épeautre et un pain de fanes de radis.

Pour cette première édition, les retours ont été très

positifs. Selon Cécile Pouliquen, « **ça s'est hyper bien passé, on a fait une quarantaine ou une cinquantaine de couverts !** ».