

SLOW FOOD L'Alliance des chefs s'est créée en France

Des éclaireurs du goût

Des cantines scolaires au food trucks, fermes-auberges, aux chefs étoilés ou pas, des cuisiniers se mobilisent au sein de l'Alliance initiée par le mouvement Slow Food. Trois chefs alsaciens – l'étoilé Bernard Leray, Henri Gagneux et Grégoire Sanchez – font partie de l'Alliance qui vient, seulement, de se créer en France. Rencontre gourmande.

Est-ce par les chefs, étoilés ou pas, les cuisiniers tant médiatisés aujourd'hui, que le mouvement Slow Food va enfin trouver une porte d'entrée en France ?

La branche française de l'Alliance des chefs vient, enfin, de se créer autour de 26 membres dont les fameux Michel Bras et Olivier Roellinger.

Ces frondeurs des fourneaux entraînent dans leur sillage tous les cuisiniers et restaurateurs des cantines scolaires aux food trucks, aux fermes-auberges, étoilés ou pas, à sauvegarder et promouvoir la biodiversité agroalimentaire.

Des produits Sentinelles

Œuvrant pour un rapprochement entre les cuisiniers professionnels et les petits producteurs, ils encouragent une agroécologie sans pour autant jeter d'anathème.

La jeune Alliance des chefs compte pour l'instant trois cuisiniers alsaciens : l'étoilé Bernard Leray de La Nouvelle Auberge à Wihr-au-Val, Henri Gagneux de La Palette à Wettolsheim et Grégoire Sanchez de L'Arpège à Colmar.

Henri a assisté à la première rencontre qui s'est tenue récemment à Paris, à la table communale des Caves de Prague. « Cela fait 21 ans qu'à titre privé je défends les valeurs du Slow Food, "une alimentation bonne, propre et juste". L'Alliance, c'est la suite logique des choses, dit-il. À Paris, un maraîcher breton nous a sensibilisés aux graines payannes, à la variété des semences ; il y a eu trop de croisements, d'hybrides et on ne sait plus qu'elle est l'origine des produits ».

Sur sa carte, Bernard Leray n'apose pas de pictogramme comme Henri. Mais signale l'origine des produits telle la poulette fermière de l'ami Blaise à Lièpvre, la carotte rouge de Colmar, etc. « J'ai le même maraîcher depuis 20 ans, c'est une question de confiance avec des producteurs qui respectent un savoir-faire qu'ils soient labellisés bio ou pas, le mouvement Slow Food est assez souple ; on ne peut pas faire entrer tout le monde dans des cases ». Pas de dogmatisme mais

un esprit de dialogue et l'envie d'encourager l'amélioration de la nourriture partout. « Mais c'est le client qui choisit, s'il veut continuer à aller dans les supermarchés ». Les trois chefs valorisent « les produits Sentinelles » de la région – la campiche du pays Welche (chou vert), lentilles, épeautre, pigeon, asperge, bœuf de race vosgienne, munster... –, incitent à une consommation durable autour d'eux. À L'Arpège, la saisonnalité et la localité des produits cuisinés



De gauche à droite : Bernard Leray, Henri Gagneux et Grégoire Sanchez. (PHOTO DNA – JULIEN KAUFFMANN)

gouvernent la carte. « Nous ne sommes pas un restaurant bio mais de produits bio, précise Grégoire. On est dans cette démarche depuis cinq ans, on rejoint le mouvement pour la pérenniser. Si on a une carte fixe, cela n'ira pas, il faut s'adapter à

la saisonnalité de bons produits ».

Autour de la table on évoque divers sujets, la cuisine des restes, le bien-être des animaux, le rapport à la viande, à son abattage, les circuits courts, la passion d'un métier. Qui entre l'image relayée par les émissions télé- « les jeunes veulent tous dresser des assiettes alors qu'ils ne savent pas comment les légumes poussent », s'alarme Henri – et la réalité, s'avère pour ces chefs d'Alsace rien de moins qu'une « façon de vivre, de rencontrer des gens ».

« On essaye de protéger la planète comme on peut, et on invite les producteurs à se rapprocher des cuisiniers, suggère Henri. On envisage de créer un annuaire ». À l'image d'Olivier Roellinger qui a lancé « une lettre ouverte contre l'invasion de l'agrochimie dans nos assiettes », les chefs alsaciens ne comptent pas s'arrêter là. ■

VENERANDA PALADINO

► www.slowfood.fr/alliance;
lapalette.fr; nauberge.com;
larpegebio.com