

Le Blog de Reso France

Hôtels, Restos, Tendances, Insolites...

ACCUEIL

RÉGION - VILLE ▾

RESTAURATION

HÔTELLERIE

A PROPOS ▾

FORMATIONS

VISITEZ NOTRE SITE



Slow food : décryptage de ce mode de consommation

0

PAR FANNY DANS 14 JUILLET, 2017

RESTAURATION

À l'heure où les Fast Food font fureur, émerge une nouvelle façon de consommer qui consiste à prendre le temps de choisir ses aliments, les préparer, les savourer, mais surtout à redécouvrir les saveurs locales et les savoir-faire des producteurs artisanaux : le Slow Food (voir le site internet français).

Slow Food est une association à but non-lucratif financée par ses membres, qui a été fondée en 1989 afin de contrer le phénomène du Fast-Food. Ce terme a été utilisé pour la 1ère fois en 1986 par le chroniqueur gastronomique italien Carlo Petrini.

Ce mouvement international, présent dans 132 pays, intervient dans un contexte où la consommation rapide est devenue monnaie courante. Slow Food souhaite défaire cette image du consommateur de masse et défendre les valeurs d'une alimentation traditionnelle respectueuse de l'environnement.



Résister au déploiement des Fast-Foods

Ce phénomène a été créé en réaction au « Fast-Food », qui met en avant la consommation rapide et des goûts à la fois « standardisés et sans saveurs ».

Comme l'explique très justement Carlo Petrini, fondateur du mouvement : *« l'art de vivre consiste à apprendre comment dédier du temps à chaque chose et qu'il est inutile de forcer les rythmes de notre existence »*.

Manger doit être un réel plaisir, nous devons prendre le temps de savourer les aliments et faire perdurer

[Le Slow Food, c'est quoi ?](#)

Nous utilisons des cookies pour vous garantir la meilleure expérience sur notre site. Si vous continuez à utiliser ce dernier, nous considérerons que vous acceptez l'utilisation

des cookies.

Ok



POURQUOI CE BLOG ?

En contact quotidien avec les hôteliers restaurateurs, les équipes du groupement d'employeurs Reso France partagent avec vous l'actualité de ce secteur passionnant.

SUIVEZ NOUS SUR LES RÉSEAUX !



RECEVEZ NOS ARTICLES PAR MAIL

JE M'ABONNE !



ÉVÉNEMENTS CHR À VENIR

DIM 10 **Salon Saveurs & Malt**
8 septembre - 11 septembre
Cagnes-sur-Mer 06800 France

[David & Resto Paris](#)

Malgré le maintien des Fast-Food, le consommateur tend, aujourd'hui, à se tourner vers une consommation plus lente et donc vers une alimentation respectant les saisons, le circuit court, les goûts, le plaisir et la redécouverte des saveurs.

Protéger notre environnement

Slow Food vient également dénoncer la manière dont nos modes de consommations viennent affecter notre environnement. Choisir un mode d'alimentation plus sain, c'est respecter davantage la nature qui nous entoure et surtout accepter de redécouvrir les produits en suivant les saisons.

Agir pour notre planète, c'est accepter de ne pas avoir tout, tout de suite, c'est prendre le temps d'apprécier ce que la nature nous apporte.

Ce phénomène s'étend également, aujourd'hui, vers le secteur de la cosmétique où l'importance des produits et de leur provenance prend peu à peu son sens.

De plus en plus d'adhérents

Aujourd'hui, Slow Food rassemble des millions de passionnés : chefs, jeunes, activistes, exploitants, pêcheurs, experts et universitaires du réseaux Terra Madre, dans plus de 150 pays. 100 000, c'est le nombre de membres que compte Slow Food, c'est aussi le nombre d'individus qui dédient leur temps à l'alimentation bonne, saine et juste.

Tous ces membres sont rattachés à des antennes locales du monde entier (appelées Conviviums : www.slowfood.fr/slow-food-en-france) et contribuent au mouvement grâce à leurs adhésions et aux événements et campagnes qu'ils organisent.

Si vous ne le savez pas encore Convivium, est un nom à l'origine du mot Convivialité (qui signifie « vivre ensemble »). Durant l'année, les Convivium organisent des ateliers de dégustation, des visites de fermes bio, des repas préparés et dégustés en groupe afin de faire redécouvrir une nourriture saine et les goûts des produits.

Quelques exemples proches de Reso 29

En tant que community manager de Reso 29, il m'était impossible de ne pas donner des exemples

DIM	Serbotel 2017
22	22 octobre - 25 octobre Nantes 44300 France
MAR	Salon Food Hotel Tech
28	28 novembre - 29 novembre Paris 75019 France

Voir plus ...


RESO FRANCE
 J'aime cette Page 4,7 K mentions J'e

Soyez le premier de vos amis à aimer ça.




RESO FRANCE
 lundi dernier

Décryptage de cette nouvelle alliance sur notre blog :



Nous utilisons des cookies pour vous garantir la meilleure expérience sur notre site. Si vous continuez à utiliser ce dernier, nous considérerons que vous acceptez l'utilisation des cookies.

Samuel Ramos-Giquel, gérant de l'Auberge, propose une cuisine à base de produits de qualité, provenant de producteurs, éleveurs, artisans et petites sociétés locales. Adhérent de Slow Food, il met en avant l'ensemble de ses producteurs et tient à revenir à une cuisine véritable. Selon lui : « Meilleur est le produit moins il nécessite d'être transformé, modifié ». Passionné par les saveurs internationales, Samuel n'hésite pas à puiser son inspiration dans la cuisine italienne, espagnol, asiatique, anglaise et aussi africaine.

Il souhaite aussi faire perdurer les plats traditionnels : couscous, porc laqué, lasagnes, blanquette de veau... et en y ajoutant sa touche personnelle.

Aujourd'hui, il souhaite que cette nouvelle manière de consommer s'inscrive, de plus en plus, dans notre quotidien et qu'elle nous permette de redécouvrir les plaisirs de la bonne alimentation.

[Voir le site internet](#)

Le Comptoir du Théâtre

Membre de Slow Food, Xavier Hamon explique que : « *quelque part, ce n'est pas moi qui décide du contenu des assiettes, mais les producteurs avec lesquels je travaille* ». Les produits sont disponibles en fonction des saisons et l'équipe en cuisine respecte ce processus naturel.

Xavier tend à défendre les producteurs locaux et la richesse culinaire des territoires : les veaux et les vaches Froment du Léon, les boeufs Armoricaïns, les porcs blancs de l'Ouest, coucous de Rennes (race de poule de la région de Rennes) ...

Revenir à une alimentation authentique, proche du terroir et mettre en valeur les produits bretons dans l'assiette, voilà les objectifs du Comptoir du Théâtre.

[Voir le site internet](#)

Envie d'encore plus d'actu gourmande ?
Recevez chaque vendredi à 18h nos articles de la semaine !

Monde

CET ARTICLE VOUS A PLU ? PARTAGEZ-LE !



CET ARTICLE A ÉTÉ ÉCRIT PAR :

FANNY

Community manager pour Reso 29 et ses adhérents, Fanny vous fait partager ses trouvailles sur l'actualité en hôtellerie-restauration à Brest et en Finistère.

ARTICLES SIMILAIRES

commentaires **Reso France le blog**

 **S'identifier** ▾

recommander  **Partager**

Les plus anciens ▾



Commencer la discussion...

S'IDENTIFIER AVEC

OU INSCRIVEZ-VOUS SUR DISQUS 

Nom

Soyez le premier à commenter.

 **S'abonner**  **Ajoutez Disqus à votre site web**  **Ajouter Disqus**  **Ajouter**  **Vie Privée**

SUIVEZ L'ACTUALITÉ PAR RÉGION / VILLE

Auvergne - Rhône Alpes

> Lyon

Grand Est

> Colmar

> Strasbourg

Pays de la Loire

> Angers

> La Roche sur yon

> Les Sables d'Olonne

> Nantes

> Saint-Nazaire

Bretagne

> Brest

> Quimper

> Rennes

> Saint-Malo

Hauts de France

> Boulogne-sur-Mer

> Lille

Provence-Alpes-Côte d'Azur

> Cannes

> Marseille

> Nice

> Toulon

Centre - Val de Loire

> Orléans

> Tours

Île-de-France

> Paris

> Versailles

»