

# Carlo Petrini, fondateur du mouvement Slow Food, reçoit le Prix Rabelais

★ [finedininglovers.fr/blog/news-et-tendances/carlo-petrini-slow-food-prix-rabelais/](https://finedininglovers.fr/blog/news-et-tendances/carlo-petrini-slow-food-prix-rabelais/)

Mathilde Bourge

Photo Jennifer Olson Bassa

Après **Massimo Montanari** ou encore **Michel Guérard**, le **prix François Rabelais** sera décerné le 4 décembre prochain à **Carlo Petrini**, fondateur du mouvement **Slow Food**.



Ce prix récompense "une personne pour son œuvre au service de la mise en valeur du patrimoine culturel alimentaire en France ou dans le monde", ce que fait chaque jour **Carlo Petrini**, "figure incontournable du bien-manger et personnage clé dans la lutte contre l'industrialisation de l'alimentation", précise Philippe Gombert, président de *Relais & Châteaux*. "C'est un honneur pour nous de lui remettre le prix Rabelais."

Pour **Carlo Petrini**, "c'est un honneur de recevoir ce Prix. Nous avons tous l'opportunité, dans ce moment historique crucial pour l'avenir de la planète, d'agir concrètement pour défendre la biodiversité agro-alimentaire et pour lutter contre le réchauffement climatique. Les Chefs peuvent jouer un rôle important. Auparavant, ils étaient les ambassadeurs de leurs terroirs. Désormais, il est temps d'agir et de devenir protagonistes de la sensibilisation et de l'engagement des citoyens pour changer les habitudes de consommation et pour soutenir une production vraiment durable."

La fondation **Slow Food**, qui se bat pour une "alimentation bonne, propre et juste", a été fondée en 1986 à Rome en réponse à l'ouverture d'un fast-food. A travers cette association, Carlo Petrini, journaliste, sociologue et critique culinaire italien, souhaite la redécouverte des plaisirs culinaires et offrir le statut de patrimoine mondial à la nourriture et aux vins de qualité.

Aujourd'hui Slow Food, partenaire de *Relais & Châteaux* en France, compte 100.000 membres et est présent dans plus de 160 pays. Le mouvement a également lancé le projet l'Alliance des Cuisiniers qui regroupe tous les chefs engagés autour de promesses simples : des produits locaux, bons, justes et propres et relations directes et durables avec les producteurs.

**[Suivez aussi FineDiningLovers sur Facebook !](#)**