


Prix François Rabelais – Carlo Petrini Fondateur du mouvement Slow Food récompensé

 foodandsens.com/made-by-f-and-s/dossiers-fs/prix-francois-rabelais-carlo-petrini-fondateur-mouvement-slow-food-recompense/

29/11/2017



29 novembre 2017 [Dossiers F&S](#) [F&S LIVE](#)

 **LE PRIX FRANÇOIS RABELAIS.** Créé en 2012 par la **Fondation européenne pour le patrimoine alimentaire – Institut de France**. Prix destiné à récompenser *“une personne pour son œuvre au service de la mise en valeur du patrimoine culturel alimentaire en France ou dans le monde”* et soutenu **Relais & Châteaux**, un mouvement, avec une ambition d’excellence, passionné et engagé pour préserver l’environnement et valoriser « l’art de vivre » inscrit dans la culture d’un lieu. Pour Philippe Gombert : « **Carlo Petrini** est une figure incontournable du « bien manger », c’est un personnage clé dans la lutte contre l’industrialisation de l’alimentation, et c’est un honneur pour nous de lui voir remettre le Prix Rabelais. ».

LE JURY – composé de spécialistes de la gastronomie et des arts culinaires – a récompensé depuis sa création diverses personnalités de la gastronomie, du vin ... Après Massimo Montanari, historien de l’alimentation à l’université de Bologne, Michel Guérard, chef cuisinier, Son Altesse Royale le Prince Charles, Aubert de Villaine, cohéritier et cogérant du domaine de la Romanée-Conti, Fatéma Hal, chef cuisinier & prix d’honneur à Jacques Puisais, Oenologue.

Ouverture dans 0

Sponsorisé par Ooshop

Facilitez-vous la vie

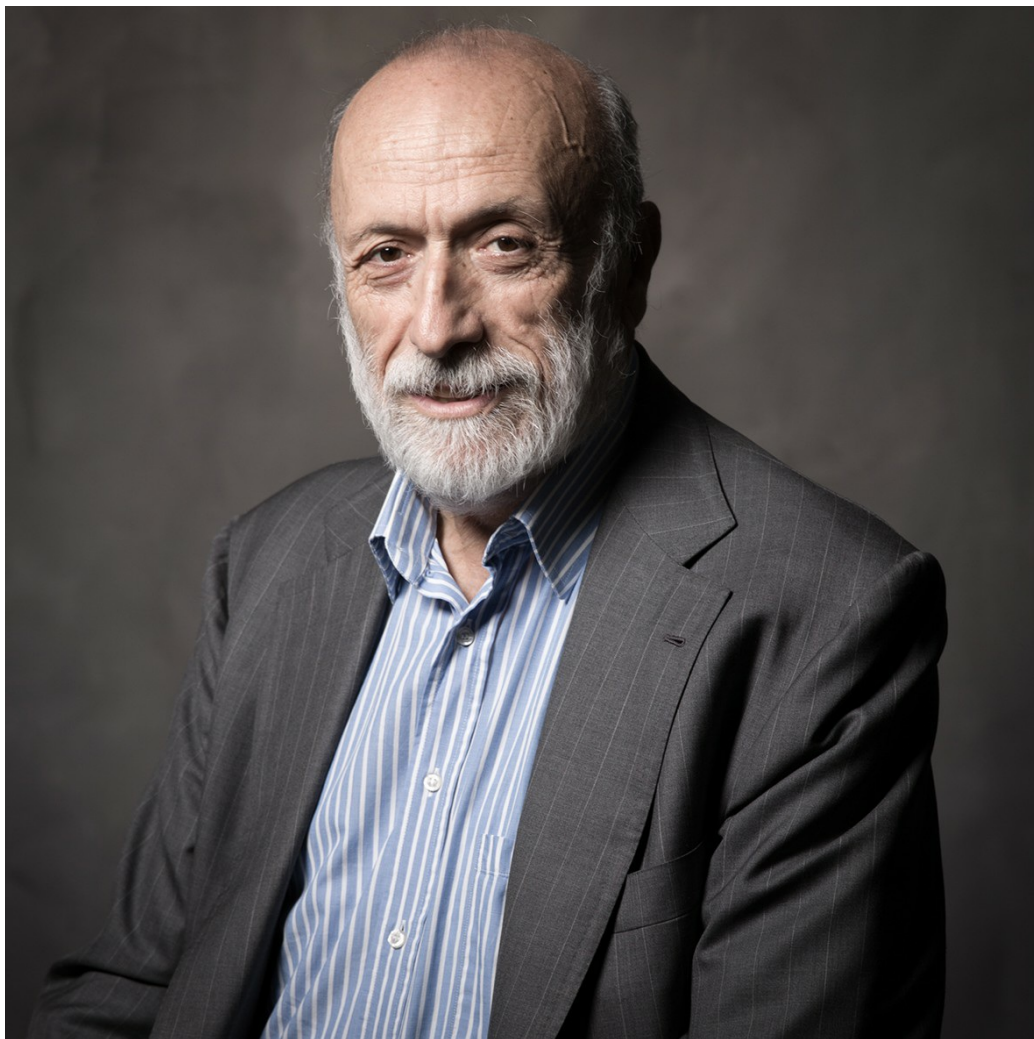
Tout pour vos repas de fêtes sur ooshop.com : entrées, accompagnements, boissons.
Gagnez du temps, faites-vous livrer vos courses !

J'en profite !

adikteev

2017 – Le jury récompensera le 4 décembre **Carlo Petrini**, Président Fondateur du mouvement international **Slow Food**, pour ses actions et ses engagements menés en faveur de la préservation du patrimoine culinaire mondial. **Carlo Petrini** est un journaliste, sociologue et critique gastronomique italien. Il fonde le mouvement **Slow Food** en 1986 à Rome en réponse à l'ouverture d'un fast-food. Sa proposition ? Prendre le temps de redécouvrir les plaisirs culinaires et donner le statut de patrimoine mondial à la nourriture et aux vins de qualité.

Aujourd'hui, **Slow Food** compte 100 000 membres et est présent dans plus de 160 pays. Le mouvement a notamment 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.



Carlo Petrini © Jennifer Olson

Carlo Petrini affirme : « *C'est un honneur pour moi 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 ».

Carlo Petrini était d'ailleurs ce week-end à **Monaco** où il s'exprimait lors d'un débat dans le cadre du **Chefs World Summit**.

Voir ci-dessous :

slowfood.fr

Partager ce billet



VOTRE CLASSEMENT

- Inquiétant (0%)
- Amusant décalé (0%)
- Mmmm intéressant (0%)
- Je suis fan (0%)

VOUS AIMEREZ AUSSI
