



CARLO PETRINI REÇOIT LE PRIX FRANÇOIS RABELAIS 2017

Le Prix François Rabelais 2017 est remis à Carlo Petrini pour ses actions et ses engagements menés en faveur de la préservation du patrimoine culinaire mondial.

Lundi 4 décembre se tiendra à l'Institut de France la cérémonie de remise du Prix François Rabelais 2017 qui récompensera Carlo Petrini, Président Fondateur du mouvement international Slow Food. Après Michel Guérard en 2013, le Prince Charles en 2014, Aubert de Villaine en 2015, et Fatéma Hal l'an dernier, le jury, composé de spécialistes de la gastronomie et des arts culinaires, a choisi cette année Carlo Petrini pour ses actions et ses engagements menés en faveur de la préservation du patrimoine culinaire mondial.

Slow Food est une organisation citoyenne internationale créée en 1989 dans le but d'empêcher la disparition des traditions et cultures alimentaires locales, de contrer le phénomène d'accélération de la vie et de combattre le désintérêt général envers la nourriture consommée, sa provenance et la manière dont les choix alimentaires affectent le monde. Présent dans plus de 160 pays, Slow Food implique aujourd'hui des millions de gens œuvrant à assurer à tous un accès à une nourriture bonne, propre et juste. Cela comprend :

- des chefs, jeunes, militants, paysans, pêcheurs, experts et universitaires
- un réseau d'environ 100 000 membres répartis sur 1 500 antennes locales (Conviviums) à travers le monde qui contribuent au mouvement par leurs cotisations et par les événements et campagnes qu'ils organisent,
- plus de 2 500 communautés de la nourriture Terra Madre qui produisent, à petite échelle et de manière durable, des aliments de qualité dans le monde entier.

Pour Philippe Gombert, président international de Relais & Châteaux, soutien du Prix François Rabelais depuis 2013 et partenaire de Slow Food depuis 2016, « 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. »

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 ».

Lundi 4 décembre 2017 à 17h30
Grande salle des séances de l'Institut de France
23 quai de Conti, Paris 6^e

LA FONDATION EUROPÉENNE POUR LE PATRIMOINE ALIMENTAIRE-INSTITUT DE FRANCE

Abrutée à l'Institut de France, la Fondation européenne pour le patrimoine alimentaire a pour mission d'aider l'Institut européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA) dans l'accomplissement de ses travaux d'études et de recherche dans tous les domaines intéressant l'alimentation et dans une perspective de connaissance historique.

► www.iehca.eu ► www.institut-de-france.fr/fepa

LE PRIX FRANÇOIS RABELAIS

En 2012, afin de célébrer les dix ans de l'IEHCA, la Fondation européenne pour le patrimoine alimentaire-Institut de France a souhaité créer le Prix François Rabelais, 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 ».

LE JURY DU PRIX FRANÇOIS RABELAIS 2017

Francis Chevrier, directeur de l'IEHCA ■ Xavier Darcos, de l'Académie française, membre de l'Académie des sciences morales et politiques ■ Bruno Laurioux, président de l'IEHCA ■ Jean-Robert Pitte, secrétaire perpétuel de l'Académie des sciences morales et politiques ■ Véronique Schiltz, membre de l'Académie des inscriptions et belles-lettres ■ Jean-Michel Wilmotte, membre de l'Académie des beaux-arts

RELAIS & CHÂTEAUX

Relais & Châteaux est une association de 540 hôtels et tables d'exception, tenus par des hommes et des femmes indépendants, tous animés par la passion de leur métier et très attachés à l'authenticité des relations qu'ils établissent avec leurs clients. Présents sur les cinq continents, les membres de Relais & Châteaux ont le profond désir de protéger, faire vivre et valoriser la richesse et la diversité de la cuisine et des cultures hospitalières de la planète. ► www.relaischateaux.com

L'INSTITUT DE FRANCE

L'Institut de France est une des plus anciennes et plus prestigieuses institutions à pratiquer le mécénat et à gérer des dons et legs. Créés par des particuliers ou des entreprises, les fondations et prix de l'Institut bénéficient de l'expérience de cette institution séculaire dans les domaines du mécénat et de la philanthropie, ainsi que de l'expertise des académiciens, dans tous leurs champs de compétence. ► www.institut-de-france.fr

CONTACT PRESSE IEHCA - Olivier Rollin - 02 47 05 01 23 - olivier.rollin@iehca.eu

CONTACT PRESSE RELAIS & CHÂTEAUX - Lidwine Perriot - 01 53 53 01 06 - 07 80 56 33 01 - lidwine@pascalevenot.com

CONTACT PRESSE INSTITUT DE FRANCE - Louis de Genouillac - 01 44 41 43 40 - com@institut-de-france.fr