

Article sélectionné dans

La Matinale du 01/02/2017 [Découvrir l'application](http://ad.apsalar.com/api/v1/ad?re=0&st=359392885034&h=5bf9bea2436da250146b6e585542f4e74c75620e) (http://ad.apsalar.com/api/v1/ad?

re=0&st=359392885034&h=5bf9bea2436da250146b6e585542f4e74c75620e)

Les frondeurs des fourneaux

Cuisiniers de tous les pays, unissez-vous! Longtemps ignoré en France, le mouvement Slow Food commence à intéresser les chefs. Objectif : résister aux sirènes de l'agro-industrie et favoriser une agriculture paysanne.

LE MONDE | 02.02.2017 à 06h32 • Mis à jour le 02.02.2017 à 16h03 | Par Camille Labro



| Pierre Javelle pour "Le Monde"

Pendant qu'à Lyon, le Salon international de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation battait son plein, avec quelque 200 000 visiteurs et 3 000 exposants, une petite tribu de cuisiniers frondeurs se réunissait un froid lundi de janvier à Paris pour officialiser le lancement de l'Alliance Slow Food des chefs en France.

Aux antipodes de la grand-messe lyonnaise, qui est aussi une vaste vitrine de l'agro-industrie, cette journée conviviale dans un bar à vins réunissait ceux qui refusent de succomber aux sirènes de la grande distribution standardisée, et veulent s'appuyer sur le réseau et les valeurs Slow Food pour faire avancer la cuisine dans le bon sens.

« Il faut à tout prix mettre les chefs dans les champs et les paysans dans les cuisines. » Christophe Collini, maraîcher breton

Créée en Italie en 1989, en réaction à l'implantation galopante des enseignes et de la culture « fast-food », Slow Food défend une « *nourriture bonne, propre et juste* » en valorisant l'écogastronomie, les traditions paysannes et les patrimoines alimentaires locaux.

Menée par son infatigable président fondateur Carlo Petrini, l'association compte aujourd'hui plus de 100 000 membres dans le monde répartis dans plus de 160 pays et des milliers d'antennes locales (les convivioms), mais reste méconnue, voire dénigrée, en France.

Ailleurs, le mouvement Slow Food a généré d'innombrables initiatives et sous-structures, telles que le très actif réseau Slow Food Youth, la Fondation pour la biodiversité et la communauté mondiale de paysans Terra Madre, le label des Sentinelles Slow Food qui protège des produits et savoir-faire ancestraux, et l'Alliance des chefs, lancée en Italie en 2009.

Le principe : un rapprochement solidaire entre cuisiniers professionnels et petits producteurs, soulignant le rôle crucial des chefs dans la sauvegarde et la promotion de la biodiversité agroalimentaire qui les entoure. Et c'est peut-être là, grâce à...