

Le dimanche idéal de Carlo Petrini

 lesechos.fr/week-end/culture/musiques/0301050181050-le-dimanche-ideal-de-carlo-petrini-2140609.php



Est-ce que le dimanche a encore une signification pour un globe-trotter comme vous ?

Effectivement, je n'ai pas un emploi de temps très régulier. Mon dimanche peut être un lundi ou un vendredi. Mon combat pour défendre la biodiversité agroalimentaire m'amène à voyager souvent, à la rencontre des 1 500 antennes locales du réseau mondial de Slow Food, des 2 500 «communautés nourricières» de Terra Madre qui produisent à petite échelle des aliments de qualité, des chefs, etc.

Vous étiez à Paris pour la remise du prix Rabelais au titre de votre combat pour la préservation du patrimoine culinaire mondial. Vous y venez souvent ?

À 68 ans, je dois y avoir passé l'équivalent d'un an de ma vie. J'y ai mis les pieds pour la première fois en 1968, quelques mois après les événements de mai. Je me souviens très bien de l'auberge de jeunesse de Pigalle où j'avais logé pendant un mois. C'est sans doute l'unique ville où je n'ai pas besoin de me demander comment m'occuper.

Votre activité préférée ?

J'aime bien m'asseoir à une terrasse de café et regarder la foule déambuler. Ou visiter une des grandes expositions du moment. Je m'attarde volontiers dans les librairies du Quartier latin où j'ai trouvé récemment un livre sur Rabelais et une édition française de la physiologie du goût de Brillat-Savarin pour préparer mon discours à l'Institut de France, où j'ai reçu le prix Rabelais.

Votre dernier coup de coeur gastronomique ?

Anima dans le VI^e arrondissement, un représentant de cette bistronomie en plein essor depuis 2010. Le tout-Paris s'y précipite. C'est un néobistrot italien ouvert par Matteo Testa, un jeune diplômé de l'Université des sciences de la gastronomie que j'ai fondée dans ma ville natale de Bra, dans le Piémont, en 2004. J'ai été très impressionné par la qualité de la cuisine et de l'organisation de cet élève de Simone Tondo, un amoureux des produits du terroir.

Votre quartier de prédilection ?

Montmartre dans les années 60 et bien sûr le Quartier latin, le *Café de Flore* à Saint-Germain, puis les Halles et le Centre Pompidou. Je me souviens encore avec plaisir de la soupe à l'oignon que je dégustais dans les anciennes Halles, avant qu'on les détruise pour construire cet affreux forum. Quel dommage ! Heureusement, les aménagements plus récents comme la transformation de la gare d'Orsay en musée sont nettement plus respectueux de l'histoire des lieux.

Paris est-elle sensible à votre mouvement ?

C'est à l'Opéra-Comique que 500 personnes ont signé en décembre 1989 le manifeste fondateur du mouvement Slow Food, soucieux de préserver la qualité de la gastronomie en réaction au fast-food. Bien sûr, le mouvement a évolué depuis, les problématiques n'étant pas les mêmes en Occident ou dans les économies en développement. En septembre dernier, c'est aussi dans la capitale française que j'ai rencontré plusieurs chefs dont mon ami Michel Bras soucieux de s'engager dans l'Alliance Slow food dont la vocation est d'acheter directement auprès des paysans, des pêcheurs et des artisans pour sécuriser l'approvisionnement des produits frais et soutenir les petits producteurs.

Inscrivez-vous
Newsletter Week-end