


L'Alliance Slowfood des chefs, en version française

 Ihotellerie-restauration.fr/journal/restauration/2017-03/L-Alliance-Slowfood-des-chefs-en-version-francaise.htm

jeudi 13 avril 2017 10:55

Partager :



France entière Agir pour un futur alimentaire et agricole bon, juste et propre, voici la motivation des 26 chefs fondateurs de l'Alliance Slowfood des chefs français.



Xavier Hamon, coordinateur de l'Alliance Slow Food des chefs français, en cuisine avec Gael Gourtay, maraîcher à Pleyben.

En janvier à Paris, des chefs se sont engagés en fondant l'Alliance Slow Food des chefs français. Ce mouvement, rattaché à Slow Food, existe depuis longtemps en Italie et réunit plus de 1 000 professionnels dans 15 pays (en Europe, Afrique, Amérique latine et en Inde). En France, il démarre avec 26 signataires, conscients de l'état de l'agriculture sur leur territoire et désireux de faire avancer les choses dans l'univers alimentaire. Parmi eux, **Sébastien Bras** (Maison Bras à Laguiole), **Nadia Sammut** (Auberge de La Fenière à Cadenet), **Henri Gagneux** (La Palette à Wettolsheim), **Christian Qui** (Le Sushiqui à Marseille), **Benjamin Lagorce** (Le Pied de Nez au Castellet), **Bernard Charret** (Les Chandelles gourmandes à Tours) et **Xavier Hamon**, coordinateur du projet (Le Comptoir du théâtre à Quimper).

Ce jeune mouvement rassemble des profils divers, dans toute la France. *"L'envie était créer une communauté de partage, l'alliance accueille tout le monde, résume Xavier Hamon. L'important n'est pas le niveau de notoriété, on n'a pas favorisé la haute gastronomie, il y aura des gens de la restauration collective. Certains travaillent depuis quinze ans sur le gaspillage alimentaire, les races locales, la pêche responsable, les revenus du paysan... D'autres y arrivent juste. La première étape est de comprendre les enjeux. Remettre le cuisiner à sa place, ne pas mettre la pression sur les paysans pour qu'ils aient le temps de produire des belles choses. À terme, nous allons réfléchir sur le métier de cuisinier et les questions d'accessibilité à la nourriture de qualité."*

Rendre les choses plus faciles pour le paysan et le cuisinier

Lors de la première réunion, les initiatives ont foisonné, et un constat a été établi : *"Pour perdurer, il faut s'unir, mettre les egos de côté. Nous sommes très militants, mais n'avons pas beaucoup de temps"*, déplore Xavier Hamon. Le mouvement va s'organiser à l'échelle des régions, s'appuyer sur les réseaux locaux, pour interagir avec les consommateurs et les producteurs. *"Cela nous oblige à aller vers les autres, à ne pas parler qu'entre nous ; pour qu'à terme, les choses soient plus faciles pour le paysan et pour le cuisinier."* Leur première action sera la participation au Nantes Food Forum. Du 2 au 5 juin, cet événement grand public aborde le thème 'manger demain' dans une approche interdisciplinaire. Puis, à l'automne, ils se retrouveront à Marseille. D'ici là, une page Facebook permettra de suivre les avancées de l'Alliance Slow Food des chefs français.



Email : xavhamon@msn.com



Recevoir la newsletter quotidienne