

COUVERTURE PROVISOIRE



**plume
de carotte**

Éditions Plume de Carotte
28 impasse des Bons Amis - 31200 Toulouse
Tél. : 05 62 72 08 76 - Fax. : 05 62 87 59 14
contact@plumedecarotte.com
www.plumedecarotte.com

- Parution : 19 avril 2018
- 15x23 cm à la française, 256 pages
- Prix TTC : 21 euros
- ISBN : 978-2-36672-153-9
- EAN : 9782366721539
- Diffusion : Volumen
- Distribution : Interforum



Mots clés :

- Pour la première fois, un ouvrage sur la mise en avant du travail de Slow Food en France
- Découvrir des produits alimentaires de haute qualité, pour les gourmets curieux
- Inviter à une consommation responsable
- Mettre à l'honneur des personnes engagées et des métiers

En partenariat avec



Slow Food®

GUIDE SLOW FOOD

des produits d'excellence du terroir français

*sauvegardés par Slow Food et sélectionnés pour
vous par Cindy Chapelle*

L'accroche :

Contre le fast food, quoi de mieux que le Slow Food ?
Pour la toute première fois, voici le guide des 100 produits français, fruit du travail de recherche et de valorisation de Slow Food, avec les coordonnées de leurs producteurs et des cuisiniers qui les interprètent, pour pouvoir les (re)découvrir, les goûter, les cuisiner...

Le livre :

Slow Food est un mouvement international qui a pour principal objectif de sensibiliser les citoyens à l'éco-gastronomie et à l'alterconsommation, en préservant les producteurs par un juste prix, en respectant la nature et l'environnement, et en valorisant les saveurs et les traditions locales issues de chaque terroir et de chaque culture. Créé en Italie en 1986 par Carlo Petrini, l'action de ce mouvement se concrétise tout autour du monde, à travers plusieurs projets parmi lesquels « L'Arche du goût », qui répertorie des aliments de qualité, liés aux savoirs faire traditionnels et à une agriculture paysanne, oubliés ou en danger de disparition.

La France, avec son patrimoine biologique et culinaire, ne pouvait pas passer à côté du recensement de ces richesses !

Ce guide met en avant ces produits, en racontant leur histoire, en donnant des conseils d'utilisation et surtout, concrètement, en indiquant où les trouver pour avoir le plaisir d'y goûter. Porc cul noir du Limousin, brousse du Rove, fromage Salers, pomme coquette de Conflent, abricot d'Ampuis, menthe poivrée de Milly, haricot chair de Chéu, poutargue de Martigues...

Ces produits BONS, PROPRES et JUSTES vous mettront l'eau à la bouche !

Des portraits de grands cuisiniers, sensibles à la démarche Slow Food et réunis au sein de *L'Alliance des cuisiniers*, complètent aussi ce guide et vous feront découvrir leur univers savoureux.

Les auteurs :

- **Slow Food** a été créée en réaction à l'émergence du mode de consommation de type restauration rapide. Association internationale à but non lucratif, elle a pour objectifs de défendre la biodiversité alimentaire, de promouvoir une philosophie du plaisir, de réaliser des programmes d'éducation du goût pour les adultes et les enfants, d'aider les producteurs-artisans de l'agroalimentaire qui font des produits de qualité. **À l'occasion de la publication de cet ouvrage, Slow Food organisera une série d'événements-rencontres en France, à partir du printemps 2018.**

- **Cindy Chapelle** est sophrologue depuis bientôt dix ans. Elle est l'auteur d'ouvrages sur la sophrologie et plus largement sur le bien-être. Elle anime des ateliers autour de l'écoute du corps, de la gestion du stress, de la confiance en soi et des valeurs de vie. Elle s'intéresse également aux techniques de maraîchage et à la récolte de graines. Elle a déjà publié aux éditions Plume de carotte *Mon année slow* et *Cultiver son jardin en pleine conscience*.