

# "Cuisinons l'époque". Une révolution à déguster

H [humanite.fr/algo.html](http://humanite.fr/algo.html)

February 26, 2018



Ce mois-ci, l'Humanité fait coup double en publiant un hors-série sur Marx avec le coup de jeune du vieux Karl, et un magazine, Cuisinons l'époque, qui met un autre Marx à sa une, Thierry de son prénom, chef multi-étoilé qui mitonne la révolution, l'autre, celle de l'alimentation. « Il faut changer tout l'écosystème, réinventer avec les producteurs une économie de la qualité », défend le trublion de la gastronomie.

Alors que l'acte de se nourrir devrait être associé à l'idée de vie, de bien-être et de bonheur, il génère aujourd'hui de l'insécurité et de l'inquiétude. L'affaire Lactalis n'a fait que renforcer cette méfiance contre une industrie agroalimentaire qui fait son beurre avec la malbouffe. Pourtant, du champ à l'assiette, les circuits alternatifs de production, de distribution, de cuisine et de consommation se développent partout dans le monde. C'est au cœur de cette révolution délicieuse que vous emmène Cuisinons l'époque. Le magazine questionne l'avenir de l'alimentation avec ses faiseurs engagés. Olivier Roellinger, chef étoilé de Cancale, infatigable promoteur du bien-manger pour tous, et Carlo Petrini, fondateur et président de Slow Food, tous deux protecteurs du patrimoine alimentaire mondial, échangent leurs utopies gourmandes. Xavier Hamon, président de l'Alliance des cuisiniers Slow Food, invite « le métier à se réinventer », parce qu'un « patrimoine culinaire est un patrimoine vivant ».

Cuisinons l'époque égrène au fil de ses pages des tribunes, entretiens, reportages et portraits qui racontent la terre avec les restaurateurs des circuits courts à Tours ou la lutte acharnée de Paul François, l'agriculteur qui défie Monsanto. Le magazine prend aussi la

mer, alerte sur les dangers de la surpêche. Parce que la table est d'abord un écrin de partage, il fait de la ville de Saint-Denis le garde-manger du monde, raconte la cantine bio pour les enfants de Grande-Synthe, dresse le portrait d'Hannibal Tewelde, réfugié en cuisine. Parce que culture rime avec Épicure, il pimente son menu de chroniques épicées, celles de Nicole Ferroni ou de François-Régis Gaudry, et de belles histoires, comme ce jour où le cuisinier Yves Camdeborde a eu le coup de foudre pour une demoiselle de Cherbourg. Et comme tout magazine de gastronomie qui se respecte, des chefs partagent leurs recettes, celles, goûteuses et anti-gaspi de François Pasteau et celles de Nicolas Magie, chef étoilé de Bordeaux, qui met la gastronomie à portée de toutes les bourses.

[Commander en ligne](#)